

Aprile 2025 - € 1,50



GialloZafferano

**8 Piatti con
le verdure**
per celebrare
la primavera

**Le ricette con la
friggitrice ad aria**

di Benedetta Rossi



**nuova
rubrica**

**Dolci con la
pasta choux**

**Scuola
di cucina**

con Ludovica Gargari
Resident Chef
GialloZafferano



Sapori di Pasqua

Primizie colorate e saporite, secondi per ricevere, idee mordi e fuggi
per le gite fuori porta. Tutti protagonisti delle tavole
in festa che regalano momenti speciali pieni di gusto



GRUPPO  MONDADORI

Anno 9 - N 1 - Mensile - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - Aut. n° MIP/L0 - NO/193/A.P./2020 - Periodico ROC - Austria € 6,50 - Belgio € 4,50 - Germania € 6,50 - Cote D'Azur € 6,00 - Portogallo € 4,00 - Spagna € 4,00 - Stati Uniti \$ 6,50 - Svizzera CHF 4,80 - Svizzera Italiana CHCT 4,80

IN EDICOLA L'11 MARZO 2025





Simona Stoppa
Direttore

BENVENUTI in cucina

Colori, profumi e, soprattutto, sapori irresistibili: è tempo di Pasqua e di primavera, la stagione più ridente e ricca di primizie dell'anno. Aumenta il desiderio di portare in tavola ingredienti sani e genuini, ma sono le verdure fresche che da sempre rendono speciale la cucina primaverile. Gli asparagi, teneri e raffinati, sono perfetti al vapore con un filo d'olio o in gustose frittate e risotti. Proprio come le fave, dal sapore dolce, ottime con il pecorino e i salumi. I piselli, succosi e versatili, arricchiscono primi piatti e vellutate leggere, mentre i ravanelli, croccanti e pungenti, donano carattere alle insalate. Ogni regione d'Italia celebra questo periodo con tante prelibatezze: in Veneto gli agretti sono un contorno amato per il loro sapore delicato, mentre in Sicilia le zucchine novelle e le bietole si usano in minestre e torte salate. Insomma non ti resta che combinare tradizioni e fantasia... darai vita a piatti davvero speciali!

Simona Stoppa, direttore



il consiglio di **Giovanni Castaldi** Ambassador **GialloZafferano**

"La torta pasqualina è un vero inno alla tradizione, ma ogni famiglia ha la sua versione del cuore verde: c'è chi sostituisce gli spinaci con bietole fresche oppure un mix di erbe selvatiche dal sapore deciso. E per un tocco più ricercato? Prova la variante con carciofi, amatissima e irresistibile!"



aprile

sommario



17

Fettuccine con
asparagi e coppa
croccante



72

Bignole di ricotta

RICETTE VEGETARIANE
O A BASSO CONTENUTO
DI ORIGINE ANIMALE

3 Benvenuti in cucina

Prodotto di stagione

Menu di stagione

9 Asparagi

8 modi per...

12 Assaporare le primizie

Un mese in cucina

SUBITO PRONTO

22 6 idee Mordi & fuggi

Ricette con la friggitrice ad aria

26 Tortino dal cuore morbido
e bigné al cioccolato

Menu subito pronto

28 Feta leggera
e gustosa

In pescheria

30 Frittura di saraghi
con verdure

Preparo e congelo

32 Ravioli di branzino
su crema di peperoni

SAPORI DELLA TRADIZIONE

36 6 ricette con il pane carasau

Menu sapori della tradizione

40 Pranzo di Pasqua

Freschezza al banco

42 Pizza con speck

Ricetta antispreco

43 Flan di baccelli, mousse di
yogurt, germogli e petali

Dal macellaio

44 Carré d'agnello agli aromi

SANO E LEGGERO

47 6 ricette con il cous cous

Menu sano e leggero

52 Primavera in tavola:
ricette con le fave

Dal fruttivendolo

54 Risotto kiwi e scampi

DOMENICA A TAVOLA

58 6 secondi per far festa

Menu della domenica

62 Gusto croccante

Piaceri in bottiglia

65 Speciale Vinitaly

DOLCI FATTI IN CASA

69 8 dolci di pasta choux

74 L'arte della pasticceria

La borsa della spesa

76 Aprile

Menu più gusto meno spesa

80 Mangiar bene con poco

Il gusto del viaggio

Sicilia

82 La piana di Catania e i sapori
delle terre vulcaniche

Soste golose

88 Gran caffè Gambrinus

La nostra Scuola di cucina

91 La crema pasticcera

Ricetta base

92 Colomba fai da te

Ricetta step by step

94 Dolcetti di colomba
e cioccolato

In più...

Indispensabili

86 A tavola

Indispensabili

90 In cucina

Schede ricette

96 Mordi & fuggi

VALORIZZIAMO UNA TERRA TUTTA DA DEGUSTARE



ARMANDO TESTA

Selezioniamo i migliori produttori e insieme a loro ci impegniamo
ad affermare lo straordinario valore della nostra terra e dei suoi grandi vini.
Più di **330 cantine italiane**, online su **enoteca.esselunga.it**

Enoteca
ESSELUNGA

BEVI RESPONSABILMENTE

VAI SUL SITO



elenco RICETTE

Antipasti

🍴 Broccoli fritti con panatura al mais	25
🍴 Cestini di frolla ripieni di patate	96
🍴 Club sandwich di pane carasau con uova sode e verdure	37
🍴 Crema di barbabietola	15
Crescia di Pasqua	35
Crocchette alle acciughe	21
Crostini con fave e tartare di tonno	52
Crostoni con gamberi, avocado e asparagi	17
Crumble speziato di carne e verdure	62
Fagottini alle mele fuji e culatello	97
🍴 Fagottini con trevisana, ricotta e noci	96
🍴 Farinata di agretti	14
Farinata di ceci al rosmarino	24
🍴 Flan di baccelli, mousse di yogurt, germogli e petali	43
Focaccia con ricotta, asparagi e guanciale	22
🍴 Millefoglie di tramezzini con piselli e uova sode	16
Pizza con speck	42
Primizie con avocado e capesante	46
🍴 Quiche di zucchine	23
🍴 Torchon di pane con olive e peperoni	23
🍴 Torta pasqualina	40
Tortini di alici su purea di fave fresche	53
🍴 Tortini di pane carasau con brie e noci	37
🍴 Triangoli in pasta fillo con feta e verdure	28

Primi

Bucatini con gamberoni, feta e pomodorini	29
🍴 Cous cous con caponatina di melanzane	50
Cous cous con tartare di trota	49
🍴 Cous cous con verdure grigliate	50
🍴 Cous cous con verdure in salsa agropiccante	49

Cous cous con zuppa di pesce e molluschi	47
🍴 Cous cous in rosa con lenticchie e germogli di crescione	48
Fettuccine alla vignarola	11
Fettuccine con asparagi e coppa croccante	17
Fregula con capesante e zucchine	18
🍴 Frittata nel pane carasau	38
🍴 Girelle ai piselli e mozzarella	41
🍴 Gratin di porri con pane carasau	38
Gnocchetti con gamberi e arancia rossa	84
🍴 Lasagne al pesto con fagiolini e piselli	15
🍴 Parmigiana di verdure grigliate e pane carasau	36
Pasta e piselli cremosa	81
Ravioli di branzino su crema di peperoni	32
🍴 Risotto al crescione, rabarbaro e bitter	18
Risotto kiwi, scampi e gamberi	55
🍴 Uova in giardino	11
🍴 Zuppetta di fave con cipolla di Tropea	53

Secondi

Arista al latte e aromi	58
🍴 Asparagi grigliati in insalata	11
Baccalà arrosto	57
🍴 Bastoncini di verdure	80
Carrè d'agnello agli aromi	45
Coniglio saporito all'ischitana	61
Cotoletta alla milanese	63
Frittura di gamberi al riso soffiato	97
Frittura di saraghi con verdure	30
Polpettine di mortadella e patate	25
Polpettine di vitello aromatiche	60
Polpettone alla senape	59
🍴 Shakshuka di pomodori e feta alla mediorientale	29
Stinco al forno con patate	61
Vitello con polenta e crema al gorgonzola	59

Dolci

Bignè al cioccolato	27
Bignè alla mousse di ricotta	73
Cannoli siciliani	84
Choux vegani all'arancia e cioccolato	73
Colomba	93
Corona alle mandorle	41
Crema pasticcera	91
Crocante alle mandorle	63
Dolcetti di colomba e cioccolato	94
Éclairs al cioccolato con gelato al tè verde	72
Millefoglie di pane carasau e zabaione	39
Paris-brest ai frutti di bosco	70
Pastiera napoletana	89
Profiteroles al limone	71
Reiligiose al caffè	70
Sfinci messinesi	81
Torta Saint-Honoré	71
Tortino dal cuore morbido	26
Torta di pasta choux con crema allo zenzero e fragole	68
Zeppola frita	69
Zeppole di ricotta	74
Zeppole di San Giuseppe al forno	75

PONTE

Un viaggio fenomenale, dal 1948



ponte1948.it
seguiaci su: f d i d

BUONA *per natura*

Irish Grass Fed Beef
Ora, anche IGP



WWW.IRISHBEEF.IT

Asparagi

Leggeri e nutrienti, adatti a ogni ricetta

Coltivato da millenni in tutto il bacino del Mediterraneo, l'asparago è un ortaggio primaverile dal gusto raffinato e dalle numerose proprietà benefiche. A seconda della varietà, il suo sapore può variare da marcato a dolciastro, rendendolo perfetto per arricchire antipasti, primi, secondi e contorni, ma anche torte salate e vellutate. Gli asparagi sono ottimi al naturale in insalata per mantenere intatti i loro nutrienti, ma possono essere anche saltati in padella con olio e erbe aromatiche o lessati in acqua salata. Anche le radici, oltre ai germogli, sono ideali per preparare decotti ricchi di proprietà depurative e drenanti.

Alleati della linea

Oltre a stimolare il metabolismo, gli asparagi sono ottimi diuretici e antinfiammatori. Infatti contrastano la ritenzione idrica e supportano la funzionalità epatica e polmonare. Sono tra gli ortaggi più ipocalorici e ricchi di fibre e contengono sali minerali, vitamine e antiossidanti. Gli alleati perfetti del benessere e della linea!

UN MENU con gli ASPARAGI



COOKWITHEEZ

**Food Creator
GialloZafferano**

Fin da piccolo, Federico coltiva la passione per la cucina accanto alla mamma. Da autodidatta, unisce tradizione e creatività, con grande attenzione all'estetica. Dopo l'università, sceglie di dedicarsi interamente alla cucina e crea la pagina Instagram @cookwithfez, dove condivide ricette gustose e originali.





Uova in giardino

 Preparazione 25 minuti  Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4

uova 4-6 - **asparagi** 500 g - **cipollotti** 2-3
- patate 3 - **spinacino (crudo)** 200 g
- erbe aromatiche - **olio extravergine**
- scorza di limone - **feta** 100 g -
Parmigiano Reggiano DOP - **sale** - **pepe**
PER GUARNIRE E ACCOMPAGNARE
erbe - **scorza di limone** - **olio piccante**
- pane tostato

1. Parti dalla pulizia delle verdure che hai in casa. Con gli scarti del cipollotto e i gambi degli asparagi fai una salsa molto semplice: sbollentali per 10 minuti in acqua salata e poi freddali in acqua ghiacciata. Frulla con olio, sale e acqua di cottura delle verdure.

2. In una pentola tosta le patate con l'olio extravergine, facendole attaccare un po'. Aggiungi anche il cipollotto e lascia cuocere 10 minuti, poi aggiungi gli asparagi e cuoci per altri 5 minuti. Infine unisci la salsa con un goccio di acqua di cottura. Lascia cuocere per altri 5 minuti. Devono rimanere leggermente crunchy. Aggiungi anche lo spinacino. Fai spazio alle uova praticando una piccola fossetta e posizionale all'interno. Profuma con la scorza di limone. Aggiungi anche la feta e il Parmigiano Reggiano. Lascia cuocere 5 minuti fino a quando l'albume non si sarà rappreso.

3. Servi con olio piccante, scorza di limone ed erbe. Accompagnalo con fette di pane tostato.



Fettuccine alla vignarola

 Preparazione 50 min+rip  Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 5

PER LE FETTUCCINE **farina 00** 400 g
- uova 6 (3 intere + 3 tuorli)
PER IL CONDIMENTO **cipollotto** 1
- guanciale 2-3 fette - **peperoncino** 1
- carciofi romaneschi 3 - **fave fresche** 250 g - **piselli freschi** 250 g - **asparagi** 400 g - **calice vino bianco** 1 - **mentuccia**
- pecorino - **olio extravergine** - **sale**

1. Impasta farina e uova fino a ottenere un composto elastico. Fai riposare 30 minuti in frigo. Pulisci le verdure: taglia guanciale, cipollotto e peperoncino, pulisci i carciofi e mettili in acqua e limone. Sgrana fave e piselli. Con gli scarti prepara un brodo.

2. Rosola il guanciale in olio, unisci cipollotto, carciofi e dopo 5 minuti fave, piselli e asparagi. Sfuma con vino e cuoci per 20 minuti. Aggiungi mentuccia.

3. Stendi la pasta, ricava le fettuccine e cuocile nel brodo. Manteca con olio, pecorino e mentuccia. Impiatta con guanciale croccante, olio e mentuccia.



Asparagi grigliati in insalata

 Preparazione 25 minuti  Cottura 60 minuti

INGREDIENTI PER 2

asparagi verdi 500 g - **zucchine romanesche** 2 - **radicchio rosa** 1 - **erba cipollina** **PER LA SALSA** **vino bianco** 80 ml - **aceto di vino bianco** 40 ml - **burro freddo** 200 g - **scalogni** 2 - **zafferano** - **succo di limone** - **sale**

1. Per la salsa, porta a riduzione il vino bianco e l'aceto con lo scalogno. Quando si è ridotto di 2 terzi metti in infusione lo zafferano e inizia a incorporare il burro freddo un po' per volta. La salsa inizierà a prendere corpo e diventare bella liscia: quando si forma un velo sul cucchiaino è pronta. Aggiusta di sale e succo di limone.

2. Griglia gli asparagi a fiamma viva per 10 minuti su tutti i lati: devono essere abbrustoliti per bene e ancora belli croccanti.

3. Con la mandolina o un coltello, taglia le zucchine romanesche sottilissime. Pulisci anche il radicchio ricavandone il cuore. Impiatta con gli asparagi grigliati alla base, poi le zucchine e i radicchi, la salsa e l'erba cipollina. Completa, se ti piace, con un po' d'olio alle erbe.

8 MODI per...

assaporare le LE PRIMIZIE

**Ricette fresche, leggere e gustose
per trasformare ogni pasto
in un momento di benessere unico**

a cura di Elena Di Renzo
foto di Antonio Bagnano



Il gusto vero della semplicità

Con l'arrivo della primavera, la natura si risveglia e porta con sé una straordinaria varietà di primizie, verdure fresche e leggere, ideali per preparazioni disintossicanti e nutrienti. Gli ortaggi primaverili offrono un'ampia gamma di sapori che vanno dal dolce al leggermente amarognolo, esaltando ogni piatto con leggerezza e genuinità.

Tra i protagonisti della stagione troviamo gli **asparagi**, teneri e dal gusto raffinato, perfetti per essere gustati lessati e conditi con un filo d'olio d'oliva, oppure in risotti e frittate. Le **fave**, energizzanti e diuretiche, hanno un gusto dolce che si abbina perfettamente a pecorino e salumi. I **piselli**, teneri e succosi, sono ideali per preparare vellutate leggere o per arricchire primi piatti come pasta e riso. I **ravanelli**, dal sapore pungente e leggermente piccante, sono ricchi di fibre e ottimi per le insalate. E ancora, le **zucchine novelle**, gli **agretti**, le **bietole**, gli **spinaci**, i **fagiolini**, tutti utilizzabili in diverse preparazioni, dalle minestre alle frittate, fino ai ripieni di paste e torte salate.

La cucina primaverile si distingue per la leggerezza e la freschezza degli ingredienti, prediligendo **cotture semplici che esaltano il sapore naturale** delle verdure. Le primizie si prestano a infinite combinazioni, permettendo di sperimentare e creare piatti equilibrati e salutari. Che siano protagoniste di insalate di accompagnamento alla carne o al pesce, o ingrediente principale di primi sfiziosi, le verdure di primavera portano in tavola tutta la vivacità e l'energia della stagione. Nutrienti, profumate e aromatiche, le primizie primaverili sono gli ingredienti fondamentali di un pasto sano ed equilibrato, ma che regala un'assoluta esplosione di gusto.



Come arricchirle

Spezie ed erbe aromatiche sono essenziali per creare abbinamenti sorprendenti con le primizie. Per esaltare la freschezza degli asparagi, prova ad accostarli al dragoncello, che ne esalta la delicatezza. I fagiolini, dal sapore fresco e delicato, si prestano a combinazioni più esotiche: bolliti con un chiodo di garofano acquisteranno una nota dolce e leggermente piccante. Le fave si sposano bene con il cumino, che ne accentua il sapore terroso e aggiunge una sfumatura speziata, ideale per zuppe o insalate. Sperimenta quindi questi abbinamenti e scopri come ogni primizia può regalare nuove e intriganti sensazioni di gusto!

Amiche dell'ambiente

Le primizie sono ottime alleate della sostenibilità. Consumare questi ortaggi nella loro stagione di raccolta riduce l'impatto ambientale legato alla coltivazione e al trasporto. Le primizie vengono raccolte localmente spesso da agricoltori che seguono metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente, riducendo l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici. Scegliere le primizie significa anche rispettare i cicli naturali della terra, favorendo una dieta più sana e consapevole, che rispetta i tempi della natura e promuove un'alimentazione stagionale e a km zero.



Aurora Cortopassi

**Ambassador
GialloZafferano**

Creator di ricette vegetariane, con i suoi contenuti offre una finestra su una concezione della cucina genuina, fresca, semplice, che mette al primo posto ingredienti di stagione.

1 Farinata di agretti



Preparazione
10 min+rip



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DA 32 CM DI DIAMETRO

farina di ceci 100 g - acqua 300 g - olio
extravergine 30 g - sale - pepe - agretti 300 g

1. La sera prima prepara la base della pastella: versa in una ciotola la farina di ceci e aggiungi l'acqua a temperatura ambiente, mescolando con una frusta. Copri con pellicola e riponi in frigo a riposare per 8-12 ore.

2. Pulisci gli agretti eliminandone la base coriacea e terrosa, poi sbollentali in acqua salata per 3 minuti. Scolali e tienili da parte.

3. Recupera la pastella di ceci, quindi con una schiumarola raccogli la schiuma leggera che si sarà formata in superficie e mescola accuratamente. Unisci l'olio, il sale e gli agretti.

4. Versa il composto nella teglia di alluminio ben unta con abbondante olio e sistema la superficie distribuendo bene gli agretti. Inforna a 220° nella parte bassa del forno, a contatto diretto con la base del forno, e cuoci così per 10 minuti. Poi alza la farinata sul ripiano medio-alto e prosegui la cottura per altri 10-15 minuti o fino a doratura. Servi la farinata ben calda con tanto pepe!





3 Crema di barbabietola

 Preparazione
15 minuti

 Cottura
3 minuti

INGREDIENTI PER 4

barbabietola cotta 200 g - **fagioli cannellini cotti** 80 g - **ravanelli** 4 - **zucchina** 1 - **aneto** - **sale** - **pepe**

1. Scola i fagioli cannellini e sciacquali sotto acqua corrente. Taglia la barbabietola in pezzi e trasferiscila nel bicchiere di un frullatore insieme ai fagioli. Frulla la barbabietola con i fagioli cannellini fino a ottenere una crema liscia e omogenea, poi regola di sale e pepe. Se preferisci una consistenza più morbida, puoi aggiungere un cucchiaino d'acqua.

2. Lava la zucchina, spuntala e tagliala a cubetti piccoli. Rosolala per 3-4 minuti in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale.

3. Lava i ravanelli e tagliali a pezzettini. Suddividi la crema di barbabietola in 4 bicchieri, decora con i pezzetti di ravanello e i pezzetti di zucchina preparati, quindi unisci qualche fogliolina di aneto e spolverizza con un'abbondante macinata di pepe.

2 Lasagne al pesto con fagiolini e piselli

 Preparazione
30 minuti

 Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6-8

lasagne fresche all'uovo che non necessitano di precottura 400 g
- **pesto** 180 g - **fagiolini** 100 g - **piselli** 100 g - **edamame** 100 g - **patate** 2
- **besciamella pronta** 1 l - **Grana Padano Dop** 60 g - **aneto** - **maggiorana** - **sale** - **pepe**

1. Lessa fagiolini, piselli e edamame per 10 minuti, scola e tieni da parte. Riduci le patate a cubetti e lessale per circa 10 minuti.

2. Distribuisci un velo di besciamella sul fondo di una teglia, adagia uno strato di pasta, un mestolino di pesto, poi foglioline di aneto e maggiorana. Prosegui con patate, fagiolini, edamame e piselli. Copri con la besciamella e il Grana Padano grattugiato. Ripeti gli strati fino a esaurire gli ingredienti, terminando con besciamella, pesto, formaggio, verdure ed erbe aromatiche.

3. Cuoci in forno già caldo a 200° per 20-25 minuti finché la superficie sarà dorata. Sforna, fai riposare per 5 minuti e servi.





4 Millefoglie di tramezzini con piselli e uova sode

Preparazione
25 min+rip

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4

pane per tramezzini 250 g - **uova sode** 6
- **robiola** 125 g - **rucola** 50 g - **sale** - **pepe**
PER L'INSALATA RUSSA carote 2 - **patate** 2
- **piselli** 100 g - **maionese** - **olive verdi**
PER IL GUACAMOLE avocado 1 maturo
- **cipolla bianca** 20 g - **succo di lime** -
coriandolo 1 ciuffo - **sale**

1. Per l'insalata russa sbuccia e taglia a dadini carote e patate. Cuocile con i piselli per 10 minuti in acqua salata. Lascia raffreddare, poi in una ciotola mischia con la maionese e regola di sale e pepe. Raffredda in frigorifero almeno 1 ora.

2. Per il guacamole trita finemente cipolla e coriandolo. Dividi l'avocado a metà ed elimina il nocciolo. Preleva la polpa con un cucchiaino, versala in una ciotola con 2 cucchiaini di succo di lime e schiaccia con la forchetta fino a ottenere una crema. Unisci il trito di cipolla e coriandolo, amalgama bene e regola di sale. Taglia le uova sode a fettine sottili.

3. Farcisci uno strato di pancarrè con l'insalata russa, un altro con il guacamole, poi con la robiola e le fettine di uova sode. Termina con la robiola rimasta, la rucola, le olive verdi denocciolate e i piselli.



IL CONSIGLIO

Per un tocco di colore in più, oltre all'insalata russa e al guacamole, puoi aggiungere una crema di barbabietola, ottenuta frullando una barbabietola cotta con robiola, sale e un filo d'olio. In alternativa, puoi preparare una crema di peperoni gialli arrostiti, frullati con un pizzico di paprika e caprino.

5 Fettuccine con asparagi e coppa croccante

Preparazione
15 minuti

Cottura
8 minuti

INGREDIENTI PER 4

fettuccine fresche bianche e verdi 400 g - asparagi 300 g - coppa 150 g
- panna fresca 200 ml - Parmigiano Reggiano Dop 30 g - olio extravergine
- sale - pepe

1. Pulisci gli asparagi, elimina la parte più dura del gambo e separa le punte dai gambi. Taglia questi ultimi a rondelle sottili. Porta a ebollizione una pentola con acqua salata e sbollenta per 3 minuti sia le punte che le rondelle di asparagi, poi scolali e passali sotto acqua fredda per mantenere il colore brillante. In una padella ampia, scalda pochissimo olio e fai rosolare la coppa a sriscioline a fuoco medio finché diventa croccante. Rimuovila dalla padella e tienila da parte.

2. Nella stessa padella, aggiungi gli asparagi sbollentati e falli saltare per qualche minuto, aggiustando di sale e pepe. Versa la panna, abbassa la fiamma e lascia insaporire per 2-3 minuti, poi aggiungi il Parmigiano Reggiano grattugiato, mescolando delicatamente.

3. Nel frattempo, cuoci le fettuccine in abbondante acqua salata, scolale al dente e trasferiscile direttamente nella padella con il condimento. Aggiungi la coppa croccante e mescola bene per amalgamare tutti i sapori. Servi le fettuccine calde, guarnendo ogni piatto con le punte degli asparagi e un'abbondante macinata di pepe.



6 Crostini con gamberi, avocado e asparagi

Preparazione
15 minuti

Cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4

code di gamberi 250 g - avocado 2
- asparagi 200 g - pane casereccio
4 fette - lime 1 - olio extravergine
- sale - pepe

1. Pulisci le code di gamberi eliminando prima il carapace, poi incidi il dorso e sfila il filetto nero. Sbollenta le code tuffandole per alcuni istanti in acqua bollente salata. Scolale e condiscile con sale, pepe e un filo d'olio extravergine.

2. Schiaccia la polpa degli avocado con una forchetta, condiscila con il succo del lime e un pizzico di sale. Intanto, sbollenta le punte di asparagi per 2 minuti in acqua salata.

3. Taglia il pane casereccio a fette, quindi tostate su una piastra o una griglia ben calda. Componi le bruschette, spalmandole con l'avocado, poi unisci i gamberi e infine decora con le punte di asparagi.



8 MODI per...



8 Fregula con capesante e zucchine

Preparazione
30 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6

fregula 480 g - **brodo di pesce** 1,2 l - **burro** 50 g - **Parmigiano Reggiano Dop** 100 g - **scalogno** 1 - **olio extravergine** 2 cucchiaini **PER LE ZUCCHINE** zucchine 500 g - **cipollotto** 1 - **fiori di zuccina** 12 - **aglio** 1 spicchio - **ricotta** 200 g - **olio extravergine** - **brodo vegetale** - **timo** - **sale** - **pepe**
PER IL GUAZZETTO capesante 30 (già pulite) - **scalogno** 1 - **salsa di pomodoro** 200 ml - **brodo di pesce** 20 ml - **olio extravergine** - **timo** - **sale** - **pepe**

1. Taglia metà delle zucchine a tocchetti e trasferiscile in un tegame con un filo d'olio e il cipollotto tritato, bagna con il brodo vegetale e cuoci 10 minuti. Poi, frulla. Taglia la parte verde delle zucchine restanti a dadini e saltale in padella con olio e aglio per 3 minuti.

2. Trita lo scalogno e fallo appassire in un tegame con l'olio, unisci la fregula e tostala per 2 minuti. Poi, bagna con il brodo e cuoci 15 minuti, aggiungendo altro brodo quando serve. Unisci la crema di zucchine, le zucchine spadellate e manteca con burro e parmigiano.

3. Elimina il pistillo da ogni fiore di zuccina. In una ciotola, versa la ricotta con il timo, sale, pepe, Parmigiano Reggiano grattugiato e mescola. Poi, usa il composto per farcire i fiori di zuccina. Disponi i fiori in una teglia, condiscili con olio, sale e pepe e cuoci in forno caldo a 160° per 5 minuti.

4. Per il guazzetto, taglia le capesante in 4 pezzi e marinale con olio, scalogno, timo, sale e pepe. Poi, trasferiscile in padella con la marinatura e saltale 5 minuti. Toglile dalla padella, unisci la salsa di pomodoro, il brodo di pesce e cuoci 5 minuti. Rimetti le capesante in padella, mescola e servi la fregula con i fiori e le capesante.



7 Risotto al crescione, rabarbaro e bitter

Preparazione
20 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

riso Carnaroli 320 g - **crescione** 100 g - **rabarbaro** 1 costa - **scalogno** 1 - **vino bianco** 50 ml - **brodo vegetale caldo** 1 l - **bitter** 50 ml - **burro** 40 g - **Grana Padano Dop** 40 g - **zucchero** 1 cucchiaino - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Lava bene il crescione, tamponalo con carta da cucina, tritalo con il coltello e mettilo da parte. Ora passa al rabarbaro: elimina i filamenti esterni più duri e taglialo a cubetti. In una padella antiaderente scalda un cucchiaino d'acqua con lo zucchero fino a farlo sciogliere, poi aggiungi i cubetti di rabarbaro e lasciali caramellare dolcemente per 1-2 minuti, mantenendoli croccanti. Togli dal fuoco e tienili da parte.

2. Scalda il brodo vegetale e mantienilo caldo. In una casseruola, fai appassire lo scalogno tritato finemente in un filo d'olio a fuoco basso. Aggiungi il riso e tostalo per un paio di minuti, mescolando spesso. Sfuma con il vino e lascialo evaporare, poi inizia ad aggiungere il brodo, un mestolo alla volta, aspettando che venga assorbito.

3. A fine cottura aggiungi il bitter, mescola bene e prosegui fino a quando il riso sarà al dente e cremoso. Spegni il fuoco, unisci il burro a fiocchetti, il Grana Padano e il crescione tritato grossolanamente. Mescola e regola di sale e pepe, copri e fai riposare per 2 minuti. Impiatta il risotto decorando con i cubetti di rabarbaro caramellati.

Tuo figlio non ama le verdure?



C'è Verduri!

**Il passato
non solo pronto...
Pronto a tutto!**



Meraviglia della natura.

"Campagna promozionale 2024" realizzata nell'ambito dell'intervento SRG010 Anno 2023 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).



Olio Extra Vergine Toscano IGP

Complici da sempre.

Luisanna Messeri

exaltastudio.com



SUBITO pronto

*preparazioni veloci
che piacciono a tutti*

Crocchette alle acciughe

 Preparazione
25 min+rip  Cottura
15 minuti

1. Porta a ebollizione il latte con una presa di sale, unisci il semolino versandolo a pioggia e, sempre mescolando, fallo cuocere a fuoco dolce per 15 minuti. Toglilo dal fuoco, fai intiepidire il composto e incorpora 2 tuorli, uno per volta, 4 cucchiari di pecorino grattugiato e mescola.

2. Trita finemente 6 filetti di acciuga sott'olio con le foglie di 1 ciuffo di prezzemolo. Preleva con le dita un po' di composto di semolino e forma delle polpette inserendo al centro il trito all'acciuga.

3. Richiudile bene, passale prima nella farina, poi in 1 uovo sbattuto e infine in abbondante pangrattato. Friggi le crocchette in abbondante olio di semi di arachide finché saranno ben dorate su tutti i lati. Scolale su carta assorbente da cucina e servile calde.



INGREDIENTI PER 4

latte 500 ml - semolino 125 g - uova 3 (2 tuorli e 1 intero) - pecorino grattugiato 4 cucchiari
- acciughe sott'olio 6 filetti - prezzemolo 1 ciuffo
- farina - pangrattato - olio di semi di arachide
- sale



Manuel Saraceno

**Ambassador
GialloZafferano**

Unisce la passione per la cucina al suo amore per la musica, proponendo un gusto rock a ogni piatto. In un mondo frenetico di ricette super veloci, Manuel sceglie di rallentare e prendersi cura dei suoi piatti in ogni dettaglio.

1 Focaccia con ricotta asparagi e guanciale



Preparazione
20 min+rip



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4

PER L'IMPASTO farina 0 400 g - acqua 300 g

- sale 8 g - lievito di birra fresco 8 g **PER LA**

FINITURA olio 2 cucchiaini - sale in fiocchi

- asparagi 400 g - olio - sale - aglio -

peperoncino - ricotta - pepe nero - scorza 1

limone - timo - guanciale a fette sottili 100 g

1. Per l'impasto unisci tutti gli ingredienti e impasta fino a ottenere una palla liscia. Metti a lievitare coperto con pellicola o con un piatto fino al raddoppio di volume, ci vorranno circa 3 ore. Passate le 3 ore stendi delicatamente l'impasto raddoppiato in una teglia di 25x20, cercando di coprire tutta la superficie.

2. Preriscalda il forno in modalità statica a 220°, versa due cucchiaini d'olio sulla superficie della focaccia insieme a del sale in fiocchi, cuoci per 20 minuti o fino a doratura.

3. Nel frattempo fai insaporire l'olio con uno spicchio d'aglio scamiciato e un peperoncino fresco. Tuffa gli asparagi mondati e tagliati a tocchetti, cuocili a fuoco medio-alto per 10 minuti. Tieni da parte.

4. Lavora la ricotta in una ciotola con il pepe nero, la scorza di limone e il timo fresco. Sfora la focaccia su una gratella e falla intiepidire. Farciscila con la ricotta, gli asparagi e delle fette di guanciale tagliato fine.

6 idee mordi E FUGGI

Ideali per un'occasione speciale
o un aperitivo last-minute all'insegna
del gusto e della semplicità

a cura di Michela Sassi

2 Quiche di zucchini



Preparazione
10 minuti



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 8

zucchine 1 kg - **uova** 2 - **Grana Padano DOP** 70 g - **farina 00** 75 g - **latte** 100 ml - **olio extravergine** 2 cucchiaini - **lievito istantaneo** 1 bustina - **sale**

1. Lava bene le zucchine sotto acqua corrente. Spuntale eliminando le estremità, poi prendi una grattugia a fori medi e grattugiale in una ciotola capiente. Aggiungi un pizzico di sale, mescola bene e lascia riposare per circa 10-15 minuti in modo che rilascino l'acqua in eccesso.

2. Intanto prepara il composto per la quiche: in una ciotola sguscia le uova, sbattile e aggiungi il Grana Padano grattugiato, 2 cucchiaini d'olio, la farina setacciata con il lievito e il latte. Mescola con una frusta in modo da incorporare bene tutti gli ingredienti. Con un canovaccio strizza le zucchine in modo che rilascino l'acqua in eccesso e uniscile al composto amalgamando bene.

3. Fodera uno stampo da 20 cm di diametro con carta da forno. Versa al suo interno il composto livellando bene la superficie. Inforna in forno già caldo a 180° per circa mezz'ora fino a quando la quiche sarà cotta e ben dorata. Sformala e servila tiepida.



3 Torchon di pane con olive e peperoni



Preparazione
30 min+rip



Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 FILONCINI

farina 0 500 g - **acqua tiepida** 300 ml - **zucchero** 5 g
- **lievito di birra fresco** 12 g - **origano** - **olive nere denocciolate** 50 g - **olive verdi denocciolate** 50 g
- **peperoni rossi** 2 - **olio extravergine** - **sale** 10 g

1. Sciogli il lievito di birra con lo zucchero e 150 ml d'acqua tiepida. In una ciotola versa la farina, forma un incavo al centro e aggiungi il lievito. Lavora l'impasto, incorporando poco alla volta altri 150 ml d'acqua e il sale. Impasta fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica. Trasferisci l'impasto in una ciotola unta, copri e fai lievitare in luogo tiepido per circa 1 ora.

2. Arrostisci i peperoni rossi in forno a 200° per 20 minuti, finché la pelle sarà abbrustolita. Lasciali intiepidire e poi elimina la pelle. Pulisci i peperoni dai semi e tagliali a striscioline sottili. Affetta le olive a rondelle e uniscile ai peperoni in una ciotola, poi condisci con un filo d'olio e origano sbriciolato a piacere.

3. Stendi l'impasto su una superficie infarinata e aggiungi i peperoni e le olive. Impasta ancora qualche minuto e forma dei filoncini. Ora disponili su una teglia rivestita di carta forno e lasciali lievitare per altri 30 minuti. Cuoci in forno preriscaldato a 200° per 25-30 minuti, finché saranno ben dorati. Una volta pronti tirali fuori, e servi alla temperatura che preferisci.



4 Farinata di ceci al rosmarino



Preparazione
10 min+rip



Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 8

farina di ceci 300 g - **acqua** 1 l - **olio**
extravergine 4 cucchiaini - **sale** 10 g - **rosmarino** 1
rametto - **pepe**

1. In una ciotola trasferisci la farina di ceci e il sale; poi versaci a filo l'acqua, mescolando continuamente per evitare che si formino grumi. Lascia riposare il composto ottenuto per 4-5 ore a temperatura ambiente. Trascorso il tempo di riposo, raccogli l'eventuale schiumetta che si sarà formata in superficie, aggiungi l'olio e amalgama bene il tutto.

2. Versa il composto in una teglia unta d'olio, assicurandoti che lo spessore della farinata non superi 1 cm. Nel frattempo, trita il rosmarino e distribiscilo sulla superficie.

3. Cuoci la farinata in forno già caldo a 220° per 20-25 minuti, lasciando che si formi una leggera crosticina sulla superficie. Una volta pronta, estrai la farinata dal forno, insaporiscila con un po' di pepe e servi.



IL CONSIGLIO

Accompagna la farinata con un pesto di basilico fatto in casa e della burrata fresca. Il gusto aromatico del pesto e la ricca cremosità del formaggio doneranno al piatto un equilibrio perfetto di sapori e profumi.



5 Polpette di mortadella e patate

 Preparazione
30 minuti

 Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4

patate 500 g - **mortadella** 150 g - **Parmigiano Reggiano DOP** 50 g - **uova** 1 - **pangrattato** - **prezzemolo** 1 cucchiaino - **noce moscata** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Lessa le patate in abbondante acqua bollente salata per circa 25-30 minuti, finché saranno morbide. Scolale e schiacciale con lo schiacciapatate, poi lasciale intiepidire. Intanto frulla nel mixer la mortadella, poi aggiungi le patate schiacciate, l'uovo, il Parmigiano Reggiano grattugiato, 50 g di pangrattato, un pizzico di noce moscata, grattugiata, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Frulla tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e modellabile con le mani.

2. Con le mani leggermente inumidite, forma delle polpette di dimensioni medie e passale nel pangrattato coprendole in modo uniforme e scuotendole per eliminare l'eccesso. Adagiale su una teglia foderata di carta da forno e spennellale con poco olio.

3. Cuoci le polpette in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti, girandole a metà cottura finché saranno dorate in modo uniforme. Una volta dorate e croccanti in superficie, estrai dalle dal forno e servile calde.



6 Broccoli fritti con panatura al mais

 Preparazione
20 minuti

 Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

broccoli 300 g - **cavolfiori** 300 g - **farina 00** 150 g - **farina di mais** 100 g - **uova** 2 - **acqua frizzante** 200 ml - **lievito in polvere per fritti** 1 cucchiaino - **olio di semi** - **sale**

1. In una pentola con acqua bollente salata versa i broccoli e i cavolfiori, puliti e tagliati a cimette, e sbollentali per circa 3-4 minuti, finché saranno teneri ma ancora croccanti. Scolane bene le verdure e lasciale intiepidire per alcuni minuti.

2. Nel frattempo, prepara la pastella mescolando la farina 00, la farina di mais, il lievito e un pizzico di sale in una ciotola. Aggiungi le uova e l'acqua frizzante fredda, mescolando fino a ottenere un composto senza grumi. La pastella dovrà risultare abbastanza densa, ma sufficientemente fluida da avvolgere bene le cimette.

3. Immergi delicatamente le verdure nella pastella, facendo in modo che siano ben ricoperte. Scalda abbondante olio di semi a fuoco medio-alto in una padella ampia. Quando sarà ben caldo, friggi le cimette, poche per volta, finché saranno dorate e croccanti, circa 3-4 minuti per lato. Scolale su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e servile ben calde.

ricette con la
**friggitrice
ad aria**



**Benedetta
Rossi**

Benedetta impara a cucinare dalla nonna e dalla zia, poi fa esperienza nella cucina dell'agriturismo di famiglia. Oltre 10 anni fa inizia a condividere tutorial su YouTube e in seguito apre un sito, dove dispensa idee, ricette e consigli utili, diventando una voce autorevole del mondo culinario, capace di ispirare milioni di persone. Il mondo di Fatto in Casa da Benedetta oggi spazia dai social media alla televisione, dai libri ai prodotti per la casa.



Tortino dal cuore morbido



Preparazione
3 minuti



Cottura
7 minuti

INGREDIENTI PER 3 TORTINI

uova 2 - zucchero 2 cucchiaini - farina 00 2 cucchiaini - cacao amaro 1 cucchiaino - Nutella® 2 cucchiaini - zucchero a velo per decorare

1. In una ciotola rompi le uova e aggiungi lo zucchero, la farina, il cacao amaro e mescola tutto con una forchetta. Aggiungi anche la Nutella e amalgamala mescolando di nuovo. Devi ottenere un impasto cremoso e omogeneo.

2. Dividi l'impasto in tre pirottini di carta forno dal diametro di 6 cm. Sistemali nel cestello della friggitrice ad aria. Inserisci il cestello e fai cuocere nella friggitrice preriscaldata a 200° per 7 minuti.

3. Una volta pronti, falli leggermente intiepidire e decorali con zucchero a velo. Ecco i nostri deliziosi tortini dal cuore morbido. Saranno un successone!



IL CONSIGLIO

Se ti servono più tortini perché vuoi servirli come dessert a una cena con ospiti, raddoppia o triplica le dosi della ricetta, sempre cuocendo i tortini 3 alla volta.



Bigné al cioccolato

 Preparazione 20 minuti  Cottura 26 minuti

INGREDIENTI PER 6 BIGNÈ GRANDI PER LA PASTA CHOUX

acqua 125 g - burro 40 g - sale fino 1 pizzico - farina 00 75 g - uova 2

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO E PER DECORARE

latte 250 ml - zucchero 90 g - amido di mais 90 g - cacao amaro 20 g - cioccolato fondente fuso

1. In una pentola versa l'acqua, aggiungi il burro, il sale e fai sciogliere sul fuoco. Non appena sul fondo cominciano a formarsi delle bollicine, aggiungi la farina tutta in una volta e mescola. Fai cuocere l'impasto un paio di minuti, fino a quando non si formerà una sorta di palla unica, e il fondo della pentola diventerà più chiaro.

2. Togli l'impasto dal fuoco e lascialo raffreddare giusto un minuto. Poi incorpora le uova una alla volta: metti il primo uovo e mescola per incorporarlo. Una volta ben amalgamato, aggiungi il secondo. Aiutandoti con due cucchiaini dai forma ai bigné mettendoli direttamente dentro al cestello della friggitrice con della carta forno sul

fondo. Fai cuocere nella friggitrice ad aria inizialmente a 180° per 13 minuti, poi a 200° per altri 13 minuti. Poi "sforna" i bigné e lasciali raffreddare.

3. Prepara la crema di farcitura:

innanzitutto fai scaldare il latte in un pentolino. In un altro pentolino metti lo zucchero, il cacao, l'amido e mescola bene con una frusta. Quando il latte è caldo, versalo a filo nelle polveri e amalgama bene mescolando con la frusta. Porta sul fuoco e fai addensare: ci vorranno circa 4-5 minuti.

4. Una volta addensata la crema, versala in una ciotola con pellicola a contatto e falla raffreddare in frigorifero. Una volta che bigné e crema sono freddi, puoi assemblare: metti la crema in un sac-à-poche e farcisci ciascun bigné. Immergi la parte superiore nel cioccolato fuso e man mano mettili in un piatto da portata.

5. Attendi qualche minuto per far solidificare il cioccolato. Una volta che la copertura di cioccolato si è indurita, i bigné al cioccolato in friggitrice ad aria sono pronti da gustare!



IL CONSIGLIO

Se vuoi scoprire le potenzialità della friggitrice ad aria e tantissime altre ricette consulta "In cucina con la friggitrice ad aria". Nel suo libro, Benedetta Rossi ci accompagna attraverso una ricca raccolta di oltre 200 ricette, dagli antipasti ai dolci, da realizzare con questo prezioso strumento. Oltre alle ricette sono presenti consigli e trucchi utili per usare al meglio questo ormai diffusissimo elettrodomestico.



IL TOCCO IN PIÙ

Puoi decidere di fare bigné di dimensioni più piccole e creare dei profiteroles da farcire nel più classico dei modi, ossia con la panna montata, poi ricoprirli di golosa glassa al cioccolato e sistemarli "a piramide" su un vassoio.



FETA

leggera e

gustosa

Formaggio salato che affonda le radici in Grecia, è prodotto perlopiù con il latte di pecora con metodi artigianali

a cura di Elena Di Renzo

Triangoli in pasta fillo con feta e verdure

Preparazione
35 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta fillo surgelata 100 g - **feta** 100 g - **erbette o bietole** 200 g - **cipollotto** 1 - **gherigli di noce** 4 - **olive nere** 8 - **uvetta** 1 cucchiaino - **prezzemolo** 1 ciuffo - **maggiorana** 2 rametti - **burro** - **peperoncino in polvere** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Snocciola le olive e tritale grossolanamente. Lava e sfoglia prezzemolo e maggiorana e trita le foglie. Pulisci il cipollotto e tritalo. Elimina la parte più dura dei gambi delle erbette, lavale e tagliale a listarelle. Taglia la feta a dadini e trita grossolanamente i gherigli di noce. Fai ammorbidire l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida.

2. Per il ripieno di verdure, fai rosolare il cipollotto in una padella con un filo d'olio, aggiungi le bietole, cuoci per 5 minuti con il coperchio, togli il coperchio, regola di sale e pepe e fai asciugare a fuoco medio per 1-2 minuti. Fai raffreddare, poi unisci l'uvetta sgocciolata e strizzata, i gherigli di noce, la feta a dadini, 1 pizzico di peperoncino, le olive e le erbe aromatiche tritate, quindi mescola bene.

3. Srotola la pasta surgelata, ricava 12 rettangoli di 10x20 cm e spennellali con poca acqua fredda (per evitare che la pasta fillo si secchi). Tieni il lato corto come base e disponi nella metà inferiore 1 cucchiaino di ripieno. Piega un angolo della pasta sul ripieno, in modo da formare un triangolo, e sigilla il bordo premendo la pasta con le dita. Ripiega per 4 volte il triangolo ottenuto sulla striscia di pasta in modo da ottenere un triangolo abbastanza grosso. Ripeti la stessa operazione con tutte le strisce di pasta. Spennella i triangoli con abbondante burro fuso su entrambi i lati, disponili sulla placca foderata con carta da forno e cuoci in forno già caldo a 200° per 10-15 minuti. Quando risultano croccanti, sforna e servi.



Spaghetti con gamberoni, feta e pomodorini

 Preparazione 15 minuti  Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 3

spaghetti 200 g - **gamberoni** 12 (circa 700 g) - **feta** 60 g
- **pomodorini maturi** 300 g - **vino bianco secco** 200 ml
- **aglio** 1 spicchio - **olive taggiasche** 40 g - **sedano** 2 coste
- **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Schiaccia lo spicchio d'aglio e fallo soffriggere in una padella con 4 cucchiaini d'olio; prima che prenda colore, unisci i gamberoni e cuocili per 5 minuti a fuoco alto, girandoli. Poi, togliili dal fuoco e tienili in caldo.

2. Lava i pomodorini, asciugali, tagliali a metà e mettili nella padella con il condimento dei gamberoni insieme a 200 ml di vino. Sala, pepa abbondantemente e prosegui la cottura a fuoco vivace per altri 10 minuti; unisci le olive, rimetti in padella i gamberoni, copri e spegni il fuoco.

3. Lessa gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolali al dente, aggiungili al sugo di gamberoni con 2-3 cucchiaini della loro acqua di cottura e falli saltare a fuoco alto per qualche istante. Aggiungi il sedano tagliato a fettine sottili e le sue foglie tritate fini, cospargi tutto con la feta sbriciolata e servi subito.



Shakshuka di pomodori e feta alla mediorientale

 Preparazione 25 minuti  Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4

uova 4 - **cipolla** 1/2 - **sedano** 10 cm di costa - **polpa di pomodoro** 600 g - **feta** 100 g - **prezzemolo** 1 mazzetto - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Trita la cipolla sbucciata e il sedano privato dei filamenti e soffriggili con un filo d'olio e un pizzico di sale in una padella. Unisci la polpa di pomodoro, mescola, copri e fai cuocere a fuoco dolcissimo per una ventina di minuti.

2. Togli il coperchio e con un grosso cucchiaino forma 4 incavi nel sugo. Sguscia le uova, uno per ogni fossetta, rimetti il coperchio lasciandolo leggermente scostato e cuoci finché l'albume delle uova è cotto.

3. Sbriciola sulla superficie la feta e insaporisci con qualche fogliolina di prezzemolo spezzettata. Lascia la preparazione sul fuoco ancora per qualche istante, finché la feta è parzialmente sciolta.



IL CONSIGLIO

Puoi accompagnare la shakshuka con del pane pita, perfetto da intingere nel pomodoro e nelle uova morbide, oppure con del couscous condito con un po' di olio d'oliva, prezzemolo fresco e limone.



SARAGO

Pesce di mare molto apprezzato per la sua carne delicata e gustosa, è un ingrediente versatile e nutriente, ideale per chi cerca freschezza e varietà in cucina

Il sarago vive in branco su fondali rocciosi e praterie di posidonia e si nutre di molluschi, crostacei e piccoli pesci. Il sapore gradevole e la consistenza delicata lo rendono perfetto per numerose ricette.

Ha carne magra, ricca di proteine, con basso contenuto di grassi e si presta a mille preparazioni.

Si può cucinare alla griglia, al forno, in padella o in umido. È ottimo sia come piatto principale che come ingrediente per ragù, zuppe e salse.

La pesca del sarago è più abbondante in primavera e in autunno, ma si trova fresco tutto l'anno.



DA SAPERE

Il sarago ha numerose proprietà nutrizionali: è una fonte eccellente di proteine ad alto valore biologico e sali minerali. Contiene vitamine del gruppo B, fosforo, potassio e iodio ed è ricco di acidi grassi Omega 3, molto importanti per la salute del cuore e del cervello.



FRITTURA DI SARAGHI CON VERDURINE

1 Pulisci i pesci

Eviscera i saraghi, taglia le pinne e le branchie ed elimina la pelle: incidila lungo la lisca sul dorso, intorno alla testa e sul ventre e tirala delicatamente aiutandoti con carta da cucina. Disponi nelle cavità un po' di prezzemolo, un filetto d'aglio e un pizzico di sale.

Preparazione
25 minuti

Cottura
16 minuti

INGREDIENTI PER 4

saraghi 4 da 300 g ciascuno
 - **puntarelle** 200 g già pulite
 - **carote** 2 - **pancarrè** 4 fette
 - **uova** 2 - **aglio** 1-2 spicchi -
prezzemolo 1 mazzetto
 - **timo** 1 mazzetto - **zenzero**
 1/2 cucchiaino fresco
 grattugiato - **aceto di vino**
bianco - **olio extravergine**
 - **sale** - **pepe**



2 Fai la panatura

Elimina la crosta del pancarrè e frullalo con una manciata di foglie di prezzemolo, qualche rametto di timo, un filetto d'aglio. Tenendoli per le code, passa i pesci prima nelle uova leggermente sbattute e poi nel mix aromatico, premendo per farlo aderire bene.



3 Friggi e servi subito

Friggi in pesci in abbondante olio ben caldo 3-4 minuti per lato. Intanto taglia le carote e le puntarelle a julienne. Metti in un vasetto con il tappo a vite 2 cucchiaini d'olio, 1 cucchiaino d'aceto, lo zenzero, un pizzico di sale e uno di pepe. Chiudi, scuoti, condisci le verdure con l'emulsione, mescola bene e servile con i pesci.



IL CONSIGLIO

La temperatura dell'olio è importante, perché se non è abbastanza elevata, l'alimento si impregna di grasso. Al contrario, l'olio troppo caldo brucia la superficie senza cuocere l'interno. Per verificare la giusta temperatura, immergi nell'olio un pezzetto del cibo che devi friggere: dovrà risalire a galla entro 20 secondi.



RAVIOLI DI BRANZINO SU CREMA DI PEPERONI

Preparazione
30 min+rip

Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

farina 0 500 g - **uova** 5 - **filetti di pesce bianco** (branzino, nasello, ecc.) 600 g puliti - **patate lessate** 150 g - **Grana Padano DOP** 80 g - **basilico** 3 rametti - **maggiorana** 3 rametti - **peperone giallo** 1 grande - **peperone rosso** 1 grande - **aceto** 1 cucchiaino - **zucchero** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Impasta la farina con le uova per 15 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Forma una palla, avvolgila in pellicola e lasciala riposare per almeno 1 ora. Intanto, disponi i peperoni sulla placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata, e cuocili in forno già caldo a 200° per circa 40 minuti, girandoli più volte. Trasferiscili in una ciotola, copri con pellicola e lasciali intiepidire.

2. Spella i peperoni ormai freddi, elimina picciolo, semi e filamenti, quindi taglia la polpa a falde. Trasferiscila nel recipiente del mixer con 3 cucchiaini d'olio, l'aceto, un pizzico di zucchero, sale, pepe e frulla.

3. Trita la polpa di pesce con un coltello, incorpora le patate schiacciate, il Grana Padano grattugiato e le foglioline tritate di 2 rametti di maggiorana e di basilico. Insaporisci con sale, pepe e mescola bene.

4. Stendi una striscia di pasta e disponi da un lato tanti cucchiaini di ripieno, distanziati fra loro. Ripiega la pasta a metà sulla farcia e fai aderire i 2 strati, premendo i bordi. Aiutandoti con la rotella tagliapasta, forma i ravioli e trasferiscili man mano su un vassoio. Cuocili a fiamma bassa in abbondante acqua bollente salata, calcolando 2-3 minuti dall'ebollizione. Condisci con la crema di peperoni, spolverizzali con le foglie di maggiorana e di basilico rimaste e servi subito.



IL CONSIGLIO

Puoi preparare ravioli e sugo da congelare anche con grande anticipo: circa un mese, non di più, perché poi si perdono profumi e sapori. Per congelarli, disponi i ravioli su vassoi foderati con carta da cucina e mettili in freezer per almeno 10 ore. Riprendili e disponili a porzioni negli appositi sacchetti gelo. Per il sugo, suddividilo porzionato in contenitori a chiusura ermetica.

ACQUA ROCCHETTA AMA LA TUA BELLEZZA



*“ Superleggera e attiva,
idrata la mia pelle, mi depura
e mi fa fare tanta **plin plin!**
Per questo è una grande
amica della mia linea.
Di Rocchetta mi fido.
Per il mio benessere
e la mia bellezza. ”*

Michelle Hunziker



Il benessere e la bellezza vengono da dentro, dall'interno del nostro corpo. Spetta dunque anche a noi “costruirli” giorno dopo giorno, acquisendo una serie di corrette abitudini. Tutto cambia mentre invece le regole della buona salute sono sempre le stesse.

Bastano semplici gesti per contrastare i fastidi che possono alterare il nostro equilibrio e farci sentire fuori forma. Uno di questi è bere un'acqua capace di depurare l'organismo liberandoci dalle sostanze di scarto, causa di rallentamento, torpore, senso di stanchezza, inestetismi.

Rocchetta, acqua della Salute, contiene tutti gli elementi per darci una mano. Berne almeno due litri al giorno aiuta ad ostacolare la ritenzione idrica e il suo effetto più visibile dal punto di vista estetico, la cellulite. La cellulite è una alterazione dello strato sottocutaneo della pelle che nei punti particolarmente interessati dai “cuscinetti” diventa simile alla buccia d'arancia.

Perché bere Rocchetta? Perché è un'acqua oligominerale, vale a dire a basso contenuto di minerali e può essere dunque considerata superleggera.

Rocchetta, inoltre, è iposodica (a basso contenuto di sodio) ed è conosciuta da sempre per le sue qualità depurative. Viene

imbottigliata così come sgorga dalla sorgente, con le sue proprietà naturali, mantenendo intatte le sue caratteristiche. Una volta assorbita rapidamente dall'apparato digerente, raggiunge con altrettanta velocità il rene dove agisce per stimolare la diuresi cioè l'eliminazione di liquidi e tossine in eccesso attraverso l'urina. Plin plin!

Tutte le funzioni dell'organismo traggono giovamento da questo gesto semplice e quotidiano. Anche la pelle appare più bella e luminosa se bene idratata e tende a perdere l'aspetto opaco che potrebbe assumere quando beviamo poco, lasciando agli agenti esterni come sole, freddo e smog la libertà di attaccarla.

Rocchetta collabora con

SIDeMaST

Società Italiana di Dermatologia
e Malattie Sessualmente Trasmesse



www.calcolosi-urinaria.it
Associazione Urologica
per la Calcolosi

PER APPROFONDIRE

Consulta gli studi scientifici Rocchetta, pubblicati
su riviste nazionali ed internazionali, presenti su

www.acquedellasalute.it

INFO

Le Cantine Marisa Cuomo

Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio.



La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo.



Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Andrea Ferraioli, discendente da un'antica famiglia di vinificatori locali, acquista il marchio Gran Furor Divina Costiera nel 1980, per produrre un vino di altissima qualità recuperando i segreti dei suoi avi e la secolare tradizione vinicola del suo paese natio. Insieme alla moglie Marisa Cuomo inizia un'avventura imprenditoriale che si confonde con il legame familiare che li unisce: il loro amore ed una straordinaria passione per il vino porteranno Cantine di Marisa Cuomo tra i migliori marchi dell'enologia italiana a livello internazionale.

I Territori del Vino: Amalfi Vini e Sapori della Pasqua



LE CANTINE MARISA CUOMO

Furore (SA) - Via Giambattista Lama, 16/18 - Tel. 089 830348
www.marisacuomo.com - info@marisacuomo.com

SAPORI della tradizione

Crescia di Pasqua

 Preparazione 40 min+rip  Cottura 60 minuti

INGREDIENTI PER 4

farina 500 g - **parmigiano grattugiato** 150 g - **uova** 5
- **latte** mezzo bicchiere - **lievito di birra fresco** 1 cubetto
- **zucchero** 1 cucchiaino - **pecorino** 100 g (a cubetti)
- **pancetta affumicata** 100 g (a cubetti) - **fave sgusciate**
(anche surgelate) 200 g - **burro** - **farina** - **olio**
extravergine 150 g - **sale** 10 g - **pepe** 10 g

1. Sbollenta le fave, scolale e lasciale raffreddare.

Rosola la pancetta in una padella antiaderente e lasciala raffreddare. Imburra e infarina uno stampo cilindrico a bordi alti della capacità di 1,5 l.

2. In una ciotola impasta la farina, il parmigiano, le uova, l'olio e il lievito sbriciolato e sciolto in una tazza con latte tiepido e zucchero. Quando l'impasto è omogeneo, unisci il pecorino, la pancetta e le fave. Condisci con sale e pepe.

3. Lavora l'impasto fino a formare una palla, mettila nello stampo, copri con un canovaccio e fai lievitare per 2 ore. Quindi inforna a 160° per 10 minuti, poi alza il forno a 180° e cuoci per 50 minuti fino a che risulterà gonfia e dorata. Capovolgi la crescìa per sformarla e mettila su una gratella per farla raffreddare.





6 ricette con **IL PANE CARASAU**

Piatti creativi che esplorano la versatilità di uno degli ingredienti più amati della grande tradizione sarda

a cura di Marilena Bergamaschi

① **Parmigiana di pane e verdure grigliate**



Preparazione
45 min



Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER 4

melanzane viola 700 g - **zucchine** 300 g - **pane carasau** 3-4 fogli - **parmigiano reggiano Dop** 100 g - **pecorino** 150 g - **caciotta morbida** 350 g - **polpa di pomodoro** 700 ml - **basilico** 1 mazzetto - **cipolla** 1 - **sedano** 1 costa - **carota** 1 - **aglio** 1 spicchio - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Sfoglia il basilico e tieni da parte i gambi. Pulisci sedano, carota e cipolla, tagliali a dadini piccoli e rosolali con un filo d'olio in una casseruola. Aggiungi l'aglio e i gambi del basilico, cuoci per 2 minuti, poi unisci il pomodoro, sala e cuoci per 40 minuti. Elimina l'aglio e i gambi del basilico e aggiungi metà delle foglie tagliuzzate. Lascia intiepidire.

2. Spunta melanzane e zucchine e tagliale a fette spesse nel senso della lunghezza. Cuocile su una griglia rovente 2 minuti per lato e poi condiscile con un filo d'olio, poco sale e pepe. Se preferisci usare il forno, stendi le verdure sulla placca foderata con carta da forno, condiscile prima della cottura e cuocile 4-5 minuti per lato a 230°.

3. Taglia a filetti metà del basilico rimasto e riduci la caciotta a dadini. Componi la parmigiana: metti sul fondo della teglia un po' di salsa di pomodoro, unisci metà delle melanzane grigliate e aggiungi pochi cucchiaini di salsa di pomodoro. unisci un po' di basilico, Parmigiano Reggiano e pecorino grattugiati e dadini di caciotta. Copri con un foglio di pane carasau e ripeti gli strati, questa volta utilizzando zucchine invece di melanzane. Copri con un altro foglio di carasau e ripeti l'ultimo strato con le melanzane rimaste.

4. Cuoci la parmigiana in forno già caldo a 190° per 20-25 minuti, finché la superficie sarà ben dorata. Sforna la teglia, lasciala riposare per almeno 5 minuti, poi servila.

② Club sandwich sfogliato con uova sode ed erbe aromatiche

 Preparazione 30 min+rip  Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4

pane carasau 600 g - **lattuga iceberg** 1 cuore - **fagiolini** 150 g - **cipollotto rosso** 1 - **pomodori tondi** 4 maturi - **uova sode** 4 - **capperi** 2 cucchiaini - **olive nere** 150 g - **menta** 1 ciuffo - **basilico** 1 ciuffo - **limone** 1 - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Fodera con una pellicola uno stampo quadrato. Taglia a fette i pomodori, salali leggermente e affetta le uova sode. Pulisci e affetta sottile il cipollotto, condiscilo con sale e succo di limone. Taglia a striscioline la lattuga lavata, snocciola le olive. Spunta e lessa i fagiolini.

2. Inumidisci qualche foglio di pane carasau e sistemalo sul fondo dello stampo creando 2 strati di pane, poi coprili con metà degli ingredienti: lattuga, pomodoro, cipollotti, olive, basilico, fagiolini, menta e le uova a fette salate e pepate; condisci con un filo d'olio. Copri con altri 2 strati di pane carasau umidi seguiti dagli stessi ingredienti. Termina con il pane, appoggia sopra un altro stampo e un peso e fai riposare in frigorifero per 4 ore.

3. Sforma la preparazione e tagliala prima a riquadri e dopo a triangoli. Frulla il succo di limone rimasto con 1 cucchiaino d'acqua, metà dei capperi, 50 ml d'olio, pepe, menta e basilico. Unisci alla salsa i capperi rimasti e servila con i sandwich.



③ Tortini di pane al Brie con noci e miele

 Preparazione 20 min  Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4

pane carasau 4 fogli - **Brie** 200 g - **Grana Padano** **Dop** 200 g grattugiato - **gherigli di noce** 60 g - **miele millefiori** - **albume** 1 - **burro** - **sale** - **pepe**

1. Taglia a pezzettini il brie lasciando sotto la carta che lo avvolge per evitare che si attacchi al tagliere. Trita grossolanamente i gherigli di noce, tenendone da parte 4 interi per decorare. Monta a neve in una ciotola l'albume con la frusta elettrica e amalgama delicatamente brie, Grana Padano e noci tritate. Regola di sale e pepe.

2. Irrora con poca acqua fredda i fogli di pane carasau per ammorbidirli. Con le forbici, ricava 4 dischi del diametro giusto per foderare il fondo e le pareti degli stampini individuali, ben imburrati. Posizionali lasciando che debordino un po'. Ritaglia anche 8 dischetti dello stesso diametro degli stampini per rifinire i tortini.

3. Suddividi metà del composto di formaggi negli stampini. Copri con 4 dischetti di carasau, aggiungi il composto rimasto e chiudi con i 4 dischetti rimasti. Cuoci i tortini in forno già caldo a 200° per 10 minuti, sforma, fai riposare e capovolgi gli stampini sui piattini individuali. Completa con un filo di miele, i gherigli interi e, a piacere, ciuffetti di finocchietto selvatico.



4 Frittata nel pane 🍴

Preparazione 25 min
Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4

pane carasau 2 dischi - **uova** 8 - **crescenza** 200 g - **Parmigiano Reggiano Dop** 4 cucchiai grattugiato - **cipollotti** 2 - **pomodorini ciliegini** 20 - **aglio** 2 spicchi - **basilico** 1 ciuffo - **olio extravergine** - **sale** - **pepe** - **pomodorini e basilico** per decorare

1. Inumidisci un disco di pane carasau con acqua tiepida. Fodera uno stampo di 24 cm di diametro con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata e ungila con un filo d'olio. Disponi sopra il carasau inumidito facendolo fuoriuscire e spennella anch'esso con olio.

2. Pulisci i cipollotti, affettali finemente e rosolali in padella con un filo d'olio, sale e pepe. Lava i pomodorini, tagliali a metà e saltali a fuoco vivo in padella con un filo d'olio, l'aglio tritato, sale e pepe: quando il fondo di cottura si sarà asciugato, togliili dal fuoco e unisci un po' di basilico spezzettato.

3. Sbatti le uova e il Parmigiano Reggiano con sale e pepe, incorpora i cipollotti intiepiditi e versa il tutto nel guscio di pane carasau. Aggiungi i pomodorini e la crescenza a fiocchetti facendoli affondare nel composto.

4. Inumidisci il secondo foglio di pane carasau, ritaglialo con le forbici in un disco di 24 cm di diametro e adagialo sul ripieno. Ripiegaci sopra il bordo del pane carasau sottostante, spennella con olio e cuoci in forno già caldo a 180° per 20-22 minuti. Togli dal forno e decora con pomodorini a pezzetti e foglie di basilico.



5 Gratin di porri alla crema di Gruyère 🍴

Preparazione 25 min+rip
Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4

porri 3 - **pane carasau** 4 fogli - **panna fresca** 200 ml - **Gruyère** 100 g - **pepe verde in salamoia** 1 cucchiaino - **burro** 20 g - **sale**

1. Taglia i porri e puliscili eliminando le radichette, la guaina esterna e metà della parte verde. Puliscili e tagliali a fettine di circa 5 mm di spessore.

2. Sciogli il burro in una padella, unisci i porri e il pepe verde ben sgocciolato e tritato finemente, regola di sale, copri e cuoci per 5-6 minuti, finché saranno appassiti. Versane una parte sul fondo di una teglia da 18x24 cm.

3. Grattugia il Gruyère e spolverizzane una manciata sui porri. Spezzetta il pane, bagna i pezzi in acqua fredda, scolali e stendili sopra i porri. Ripeti gli strati alternando tutti gli ingredienti, fino a esaurirli.

4. Per la gratinatura, sbatti la panna con un pizzico di sale, versala nella teglia, poi passala in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti. Sfora, fai intiepidire e servi.



Giovanni Castaldi

**Ambassador
GialloZafferano**

Propone ricette che arrivano dritte al cuore, perché sono sincere e un inno ai sapori della sua terra: la Campania. Realizza grandi classici della tradizione italiana, reinventandosi anche con versioni innovative.

⑥ Millefoglie di pane carasau e zabaione



Preparazione
10 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

pane carasau 12 pezzi - **fragole** 12

PER LO ZABAIONE tuorli 90 g - **zucchero** 25 g

- **passito** 75 g

1. Per preparare lo zabaione metti in un bagnomaria i tuorli e lo zucchero e inizia a lavorare con la frusta finché non si rassoda, a questo punto unisci il passito e lascia andare ancora qualche minuto. Interrompi la cottura mettendo il pentolino in una ciotola con acqua e ghiaccio e continua a mescolare finché non diventa una crema.

2. Su un piatto versa un po' di zabaione, un pezzo di pane carasau e una fragola tagliata in 4 parti. Ripeti fino a formare 3 strati. Ecco pronto il tuo bellissimo ed elegantissimo dolce.



IL CONSIGLIO

Cosa c'è di più goloso di uno zabaione al cioccolato? Basta lasciarne sciogliere un pezzetto mentre stai mescolando il tutto. E se vuoi davvero esagerare non ti resta che alternare gli strati tra zabaione classico e quello al cioccolato!



IL TOCCO IN PIÙ

Divertiti ad aromatizzare il tuo zabaione con vini e liquori a scelta.



Torta pasqualina



Preparazione
20 minuti



Cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 6-8

pasta sfoglia pronta rotonda 2 confezioni
- **spinaci** 500 g - **ricotta** 500 g - **Grana Padano**
Dop 200 g - **uova** 4 - **aglio** mezzo spicchio
- **olio extravergine** - **sale**

1. Cuoci gli spinaci in una padella con un pizzico di sale, mezzo spicchio d'aglio, un filo d'olio e 150 ml d'acqua. Quando l'acqua è evaporata lascia raffreddare tutto. Intanto, fai rassodare 2 uova in acqua bollente per 8 minuti.

2. Versa in una ciotola la ricotta, il Grana Padano grattugiato, 1 uovo e un cucchiaino di sale, poi unisci gli spinaci tritati e mescola bene, fino a ottenere un composto omogeneo.

3. Stendi una sfoglia spessa circa 5 mm in una teglia da 24 cm di diametro, in modo da ricoprire tutta la superficie e bucherella il fondo con la forchetta.

4. Versa il ripieno all'interno della teglia, dividi a metà le uova sode e disponile simmetricamente, poi copri con l'altra sfoglia e rifila il bordo, facendolo aderire. Spennella la torta con l'uovo rimasto sbattuto e cuoci in forno a 200° per circa 40 minuti.

pranzo DI PASQUA

Tre ricette tradizionali per portare in tavola la magia della festa e accogliere gli ospiti con allegria e colore

ricette di Onofrio Allegretti e Marilena Bergamaschi
foto di Antonio Bagnano



IL CONSIGLIO

Puoi preparare la torta anche in anticipo: il sapore sarà ancora migliore se la fai riposare per almeno 24 ore e la servi tiepida il giorno successivo.



Girelle ai piselli e mozzarella



Preparazione

30 minuti + rip



Cottura

35 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta fresca per lasagne 250 g - **piselli surgelati** 150 g
- **mozzarella di bufala** 250 g - **salsa di pomodoro** 330 g
- **olio extravergine** - **Grana Padano Dop** - **sale** - **pepe**

1. Taglia la mozzarella a fettine sottili, poi disponile in un colino a perdere l'acqua. Tuffa le sfoglie di pasta in acqua bollente poco salata per 2-3 minuti, scolale e mettile ad asciugare su carta assorbente da cucina. Lessa i piselli in acqua bollente salata per 5-6 minuti. Condisci la salsa con sale, pepe e un filo d'olio.

2. Stendi un foglio di carta da forno, disponi sopra la pasta per lasagne, accavallando le sfoglie una sull'altra, fino a ottenere un rettangolo di circa 30x40 cm. Disponici sopra le fettine di mozzarella, spolverizza con 2 terzi dei piselli e abbondante Grana Padano, poi arrotola la pasta ben stretta, in modo da ottenere un cilindro e metti in frigorifero a riposare per 2-3 ore.

3. Riprendi il rotolo e taglialo a fette spesse 4-5 cm. Versa un po' di salsa nella teglia unta, disponici sopra le girelle, completa con la salsa e i piselli rimasti, spolverizza con altro Grana Padano e fai gratinare la pasta in forno già caldo a 200° per circa 20-25 minuti.



Corona alle mandorle



Preparazione

30 min+rip



Cottura

18 minuti

INGREDIENTI PER 6

farina 00 500 g - **lievito di birra** 15 g - **burro** 50 g - **latte** 260 ml
- **zucchero** 50 g - **uovo** 1 - **mandorle a scaglie** 20 g - **sale** 12 g

1. Mescola la farina con il latte, il burro, lo zucchero e il lievito. Impasta fino a ottenere un impasto omogeneo e aggiungi successivamente il sale, poi lavora ancora.

2. Continua a impastare energicamente per almeno 5-6 minuti, fino a ottenere un panetto liscio. Far riposare l'impasto in un contenitore chiuso ermeticamente per 25-30 minuti e dividi l'impasto in due parti uguali.

3. Stendi e allunga ognuna delle parti in maniera omogenea, formando 2 filoni di circa 40-45 cm di lunghezza. Poi intrecciali tra loro e fai lievitare per almeno 1 ora o finché l'impasto raddoppierà di volume. Spennella la superficie con l'uovo sbattuto rimasto, spolverizza con le scaglie di mandorle e cuoci la corona in forno già caldo a 190° per 16-18 minuti. Servila tiepida.



SPECK

tradizione e gusto

Prodotto tipico dell'Alto Adige, lo speck è noto per il suo sapore unico e la combinazione di tradizioni culinarie alpine e mediterranee. È un salume affumicato e stagionato, ricavato dalla coscia di maiale che viene salata, speziata e poi affumicata delicatamente. Questo salume si può gustare al naturale, affettato sottile, o come ingrediente in ricette tradizionali, come i canederli o la pasta allo speck. Si abbina bene a vini bianchi aromatici, come il Gewürztraminer, oppure a rossi leggeri.



PIZZA CON SPECK

Preparazione
20 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

cipollotto bianco 250 g - **cipollotto rosso** 250 g - **pasta per pizza pronta** 385 g - **speck** 100 g - **timo** 1 rametto - **crescenza** 350 g - **olio extravergine** 3 cucchiari - **sale** - **pepe**

1. Affetta i cipollotti bianchi, stufali per 20 minuti a fuoco basso in una padella con il coperchio con 3 cucchiari d'olio, sale, pepe e timo. Taglia i cipollotti rossi a metà, nel senso della lunghezza, scottali in acqua bollente salata, scolali e asciugali.

2. Fodera una teglia di 20x30 cm con la pasta per pizza pronta già lievitata tenendone da parte un po' per preparare un cordone intrecciato da adagiare sul bordo.

3. Bucherella il fondo della pasta, poi distribuisci sopra i cipollotti bianchi e la crescenza, quindi allinea i cipollotti rossi alternandoli a fettine di speck. Cuoci la pizza in forno già caldo a 220° per circa 25 minuti. Servila tiepida.



FLAN DI BACCELLI, MOUSSE DI YOGURT, GERMOGLI E PETALI



Preparazione
30 min+rip



Cottura
65 minuti

INGREDIENTI PER 8

bacelli di piselli freschi 1 kg circa - **farina** 1 cucchiaio
- **latte** 200 g - **noce moscata** - **uova** 3 - **grana padano**
grattugiato 60 g - **olio extravergine** 7 cucchiai - **burro** -
yogurt greco 200 g - **sale** - **pepe**

1. Lava bene i bacelli e cuocili a vapore per 10 minuti. Intanto prepara la besciamella: scalda 4-5 cucchiai d'olio in una casseruola, aggiungi la farina, mescola e lascia addensare. Unisci il latte caldo, il sale, il pepe e una grattatina di noce moscata; mescola bene con una frusta o un cucchiaio di legno e lascia cuocere a fuoco basso per 5 minuti. Togli dal fuoco, fai intiepidire e incorpora le uova sbattute e il grana.

2. Passa i bacelli al passaverdura e incorpora la crema alla besciamella. Imburra 6 stampini mono porzione, suddividici il composto, sistemali in un bagnomaria in modo che restino immersi per 3/4 della loro altezza, quindi cuoci in forno a 180° per 20 minuti. Controlla la cottura dei flan con uno stecchino (infilandolo al centro deve uscire pulito), togli dal forno e fai intiepidire.

3. Per la mousse d'accompagnamento, metti lo yogurt in una ciotola, condisci con sale e pepe e, sbattendo con una frusta, versa l'olio rimasto a filo. Sforma i flan nei vari piatti, disponi accanto la mousse di yogurt e completa, se ti piace, con germogli di aglio orsino, ravanella e petali di rosa o altri fiori.

BACCELLI DI PISELLI come riutilizzarli

I bacelli di piselli possono essere riutilizzati in cucina per creare ricette sfiziose e nutrienti. Dopo averli sciacquati, puoi bollirli e frullarli per ottenere un brodo vegetale dal sapore delicato, perfetto per zuppe e risotti. Inoltre, puoi usarli per preparare puree da abbinare a piatti di carne o vegetali. Altrimenti, prova a creare delle chips croccanti: basta asciugarli, condirli con olio e sale e cuocerli in forno.





AGNELLO

È una carne leggera, sostanziosa e digeribile. Ricca di proteine, ferro e vitamine del gruppo B ha un gusto inconfondibile che piace a molti

Il carré è un taglio molto pregiato dell'agnello, costituito dalla parte superiore delle costole, parecchio apprezzato per il sapore delicato e la presentazione scenografica. In cucina, questo taglio si presta a diverse preparazioni: può essere arrostito intero, grigliato oppure tagliato a costole e cotto anche al vapore o impanato e fritto. È importante che la cottura esalti la morbidezza della carne senza coprirne il sapore che comunque resta forte e

deciso. Il carré d'agnello si sposa bene con le patate arrosto, le verdure di stagione cotte e crude e il purè. Ottimo anche con la classica salsa alla menta inglese che, con la sua freschezza, aiuta a bilanciare la sapidità della carne, creando un equilibrio di sapori unico.





CARRÉ D'AGNELLO AGLI AROMI

 Preparazione
15 minuti + riposo

 Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4

carré di agnello 2 da 400 g
- **patatine novelle** 600 g
- **peperoncino verde** 1
- **finocchietto selvatico** 1 mazzetto - **menta** 2 rametti
- **timo** 3 rametti - **semi di cumino** 2 cucchiaini
- **ginepro** 5 bacche - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1 Prepara gli aromi

Lava e asciuga le erbe aromatiche, spezzettale e mescolale in una ciotola con i semi di cumino e le bacche di ginepro leggermente pestati, un cucchiaino di sale grosso, un'abbondante macinata di pepe e 4 cucchiaini d'olio. Ungi ben la carne con il composto e mettila in un contenitore ermetico a riposare al fresco per almeno 4 ore, girandola di tanto in tanto.



IL CONSIGLIO

Pulisci il carré per presentarlo in modo chic. Prima di tutto rimuovi il grasso poi, per pulire le ossa taglia la carne attorno a ciascuna costola e raschia via con i tendini rimasti fino a che saranno lisci e bianchi. Elimina la pelle argentata, la membrana sottile ma resistente che copre il muscolo: va rimossa perché non si ammorbidisce in cottura. Per farlo, sollevala con il coltello e tirala delicatamente.



2 Cuoci in forno

Sgocciola il carré dalla marinata e versa il liquido sul fondo della teglia con altri 2 cucchiaini d'olio, gli aromi e le patate ben lavate. Sala ancora poco, mescola le patate nel condimento e cuoci in forno già caldo a 200° per 30 minuti. Aggiungi il carré e prosegui la cottura per circa 20 minuti. Sforna, avvolgi la carne nell'alluminio e falla riposare per 5 minuti, poi servila a pezzi con le patate.

SANO e leggero

*piatti gustosi che assicurano
il benessere a tavola*

Primizie con avocado e capesante



Preparazione
15 minuti



Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4

asparagi 400 g - zucchine novelle 2 - ravanelli 4
- cicorino verde 100 g - avocado maturo 1 -
capesante 8 - limone 1 - maggiorana 1 rametto
- olio extravergine - sale - pepe

1. Lava e spunta le zucchine. Elimina la base legnosa degli asparagi, spella il gambo rimasto con il pelapatate e laval. Sciacqua le capesante sotto acqua fredda corrente e asciugale. Lava il cicorino allo stesso modo e asciugalo con la centrifuga da insalata. Sciacqua bene i ravanelli e tagliali a fettine sottilissime. Incidi l'avocado a metà nel senso della lunghezza con un coltello affilato. Ruota le 2 metà per separarle ed elimina il nocciolo e la buccia. Taglia la polpa a fettine e irrorale con il succo di 1/2 limone.

2. Porta a ebollizione abbondante acqua in una pentola, sala e immergi le zucchine. Dopo 2-3 minuti, unisci anche gli asparagi e prosegui la cottura per altri 5-6 minuti. Sgocciola gli ortaggi in una ciotola con acqua e ghiaccio, scolali dopo 1 minuto e lasciali asciugare su carta da cucina. Separa le punte degli asparagi dai gambi: taglia le punte a metà nel senso della lunghezza e i gambi a rondelle diagonali; riduci le zucchine a fettine. Cuoci le capesante.

3. Completa e servi. Distribuisci cicorino, asparagi, zucchine, ravanelli, avocado e capesante nelle ciotole individuali. Versa 3-4 cucchiaini d'olio e il succo di limone rimasto nel barattolo, aggiungi le foglioline di maggiorana, sale e pepe, chiudi e agita con decisione. Condisci le insalate preparate con la salsina e servi a piacere con spicchi di piadina.





① Con zuppa di pesce e molluschi



Preparazione
15 minuti



Cottura
8 minuti

INGREDIENTI PER 4

cous cous precotto 300 g - **scorfani** 3 -
vongole veraci 12 - **cozze** 12 - **sedano** 1 costa
- **carota** 1 - **cipolla** 1 - **concentrato**
di pomodoro 2 cucchiaini - **aglio** 1 spicchio - **olio**
extravergine - **sale** - **peperoncino**

1. Per il brodetto, sfiletta gli scorfani, ricava teste e lisce e rosolale in una pentola con un filo d'olio, unisci sedano carota e cipolla tritati e fai stufare per 10 minuti. Aggiungi il concentrato e 3 litri d'acqua, poco sale e fai bollire per 1 ora. Quando il brodo si è ridotto della metà, spegni. Passa il brodetto al colino e tieni da parte. Sciacqua e raschia i frutti di mare per eliminare le impurità dalle valve. Mettili in una padella ampia con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio e cuocile a fuoco basso per 4-5 minuti finché si aprono.

2. Fai saltare con poco olio i filetti di scorfano tagliati a bocconcini e tienili da parte in caldo. Prepara il cous cous con il brodo di pesce secondo le istruzioni della confezione, copri e lascialo riposare.

3. Condisci il cous cous con un filo d'olio regola di sale e sgranalo con la forchetta. Suddividilo nei piatti fondi, disponi i bocconcini di scorfano, irrori con il brodetto rimasto, guarnisci con le cozze e le vongole. A piacere, decora con un peperoncino rosso piccante.



IL CONSIGLIO

Il cous cous varia per dimensioni e origine: quello fine, tipico del Nord Africa, medio, usato spesso nelle ricette mediorientali, e grosso, noto come "cous cous israeliano". Inoltre, quello tradizionale è a base di semola di grano duro, ma esistono varianti preparate con altri cereali. Scegli il cous cous che preferisci e sfodera tutta la tua creatività!

6 ricette con il COUS COUS

Esotico e versatile, porta in tavola l'armonia perfetta tra gusto, leggerezza e freschezza

a cura di Marilena Bergamaschi e Elena Di Renzo
foto di Antonio Bagnano



② In rosa con lenticchie e germogli di crescione



Preparazione
20 min+rip



Cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4

cous cous precotto 200 g - **barbabietola** 120 g (già cotta) - **aglio** mezzo spicchio - **lenticchie rosse decorticate** 50 g - **aceto di vino bianco** - **limone** bio 1 - **pane nero** 2-3 fette - **germogli di crescione** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Prepara il cous cous secondo le istruzioni della confezione e lascialo riposare. Tuffa intanto le lenticchie in una pentola con acqua bollente salata e lessale per circa 15 minuti. Scolale e passale sotto acqua fredda. Sgrana il cous cous con la forchetta, unisci 3 cucchiaini d'olio, 2 cucchiaini d'aceto e le lenticchie e mescola bene.

2. Spella la barbabietola, mettila nel recipiente del mixer a immersione con lo spicchio d'aglio spellato, il succo e la scorza grattugiata del limone, e frulla fino a ottenere una crema. Versala nella ciotola con il cous cous e regola di sale e pepe. Copri e lascia riposare per almeno 1 ora.

3. Ricava con un tagliapasta di circa 5-6 cm un disco da una fetta di pane nero. Mantenendo l'anello metallico, aggiungi un po' di cous cous e compattalo con il dorso del cucchiaino, poi sfila delicatamente l'anello. Ripeti l'operazione in modo da ottenere 8 tortini, decorali con i germogli e servi.



IL CONSIGLIO

Il cous cous è ideale per preparazioni velocissime con pesti pronti, per esempio pesto genovese con pomodorini confit, pesto di carciofi con scorza di limone e dadini di prosciutto cotto, pesto di pomodori secchi con capperi, olive e prezzemolo tritato. Tantissime sono le combinazioni, tutte da provare!





3 Con tartare di trota

 Preparazione 30 min+rip  Cottura 70 minuti

INGREDIENTI PER 4

cous cous precotto 200 g - **piselli** 200 g - **cipollotti** 2 - **filetti di trota** 400 g - **scalogno** 1 - **carote grattugiate** 1 cucchiaio - **vino bianco** - **succo di limone** - **aneto** - **prezzemolo** - **brodo vegetale** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Pulisci i filetti di trota, poi tritali a coltello e trasferisci tutto in una ciotola. Unisci lo scalogno tritato finemente con l'aneto, quindi condisci con 2 cucchiaini di succo di limone, 1 cucchiaio d'olio e poco sale. Copri con pellicola e metti a marinare in frigorifero per 1 ora. Intanto, prepara il cous cous secondo le istruzioni della confezione. Sgranalo e aggiungi il prezzemolo tritato e le carotine grattugiate, il succo di limone, ancora olio, sale e pepe.

2. Fai appassire in una padella la parte bianca dei cipollotti tritati con un filo d'olio, unisci 200 g di piselli e fai insaporire. Sfuma con 100 ml di vino, aggiungi un mestolo di brodo vegetale e prosegui la cottura per 10 minuti. Frulla al mixer, regola di sale e pepe e tieni in caldo.

3. Disponi su un piatto un tagliapasta rotondo abbastanza alto di circa 10 cm di diametro, inumidito. Versaci 1 quarto del cous cous, livella con il dorso di un cucchiaio, aggiungi 1 quarto della trota, compatta poi sfilalo con delicatezza. Versa tutt'attorno la crema di piselli e decora con germogli.



4 Con verdure in salsa agropiccante

 Preparazione 20 minuti  Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4

cous cous precotto 300 g - **peperone rosso** 1 - **champignon** 80 g - **zucchine** 2 - **cipollotto** 1 - **uvetta** 50 g - **pinoli** 50 g - **zucchero di canna** 1 cucchiaio - **peperoncino fresco** 1 - **aceto bianco** 100 ml - **brodo vegetale** - **olio extravergine** - **sale**

1. Pulisci peperone, champignon e zucchine e taglia tutto a tocchetti. Elimina il picciolo e i semi del peperoncino e taglialo a filetti sottilissimi. Spella e trita finemente il cipollotto e rosolalo in una padella con 2 cucchiaini d'olio per 2-3 minuti, quindi unisci le verdure e il peperoncino e cuoci a fiamma bassa per 10 minuti. Incorpora l'uvetta scicquata e i pinoli e prosegui la cottura per 7-8 minuti.

2. Sfuma le verdure con l'aceto, unisci 1 cucchiaio di zucchero e lascia evaporare a fiamma bassa, mescolando spesso. Infine, regola di sale e lascia riposare le verdure per almeno 2-3 ore.

3. Prepara il cous cous secondo le istruzioni della confezione con il brodo vegetale. Terminato il riposo, sgranalo con una forchetta in una ciotola, e servilo utilizzando un tagliapasta a piacere, per formare la base su cui disporre le verdure agropiccanti.



5 Con caponatina di melanzane



Preparazione
20 minuti+rip



Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER 6

cous cous precotto 240 g - **melanzana lunga** 1 - **zucchine** 2 - **carotine** 2 - **cipolla** 1 - **aglio** 1 spicchio - **sedano** 1 costa - **olive nere** 10 - **basilico** 2 rametti - **salsa di pomodoro pronta** 4 cucchiaini - **zucchero di canna** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Spunta la melanzana e le zucchine e taglie a dadini. Sbuccia la cipolla, tritala con il sedano e le carotine e falli rosolare in 3 cucchiaini d'olio insieme all'aglio sbucciato e tritato. Dopo circa 10 minuti, aggiungi le melanzane e le zucchine, fai insaporire, copri e prosegui la cottura per circa 15 minuti.

2. Aromatizza con 3 cucchiaini di aceto e 1 di zucchero e il basilico tritato. Regola di sale, pepe e prosegui la cottura con il coperchio a fuoco molto basso, per circa 20 minuti. Snocciola le olive, uniscile alle verdure e cuoci ancora per 10 minuti. Lascia raffreddare completamente la caponatina e falla riposare per almeno 3-4 ore.

3. Cuoci il cous cous secondo le istruzioni della confezione. Sgranalo con la forchetta, regola di sale e pepe, irrori con ancora un po' d'olio, poi suddividi le verdure nei piatti, aggiungi sopra il cous cous e decora con un filo d'olio e 1 cucchiaino di salsa.



6 Con verdure grigliate



Preparazione
15 min+rip



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4

cous cous precotto 240 g - **zucchine** 6 - **carote** 6 - **cipolle rosse** 2 - **ras-el-hanout** 2 cucchiaini - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Spunta le zucchine, taglie a tocchetti, tuffale in una pentola con acqua bollente poco salata e cuoci per 2 min. Intanto, prepara allo stesso modo le zucchine, aggiungile nella pentola e prosegui la cottura ancora per 3 min. Sgocciola le verdure e passale sotto acqua fredda.

2. Prepara il cous cous secondo le istruzioni della confezione, aggiungendo le spezie all'acqua di cottura. Dopo il riposo, sgrana il cous cous con la forchetta, regola di sale e pepe e aggiungi ancora un filo d'olio. Suddividi il cous cous nei piatti.

3. Scalda un filo d'olio in una padella ampia, e rosola le cipolle taglie a fettine sottili per 2-3 minuti. Aggiungi le zucchine, le carote e 2 rametti di timo e prosegui la cottura a fiamma vivace mescolando di tanto in tanto, finché le verdure saranno dorate. Infine regola di sale e pepe. Suddividi le verdure nei piatti e servi.

GialloZafferano per **SOTTILETTE**

A Pasqua, aggiungi **SOTTILETTE®!**

A Pasqua celebriamo il piacere di stare insieme con ricette facili e gustose. Il segreto è semplice: il tocco speciale di Sottilette®! Con il loro gusto unico e inconfondibile Sottilette® Classiche rendono sfiziosi i piatti di tutti i giorni, come frittate, torte salate e secondi piatti. Per un risultato super filante nelle ricette al forno, prova Sottilette® Fila e Fondi con mozzarella. Scegli il loro gusto delicato per realizzare paste al forno, polpettoni e pasticcini di patate super gustosi e filanti.



Scopri tutte le ricette online su www.giallozafferano.it/sottilette



Rotolini di pollo ripieni con speck e formaggio

Un secondo sfizioso con
3 ingredienti: petto di pollo,
speck saporito e Sottilette® Classiche.

Girelle con prosciutto e formaggio

Aperitivo scenografico e
facilissimo? Pasta sfoglia,
prosciutto e Sottilette® Classiche.



Polpettone in crosta

Per 6 persone

- Pasta sfoglia rettangolare 2 rotoli
- Macinato di manzo 300 g
- Pane raffermo 100 g
- Formaggio grattugiato 100 g
- Latte intero 200 g
- Uova 5
- Sale, Pepe
- Sottilette® Fila e Fondi 6 fette
- Speck a fette 80 g

Per guarnire

- Tuorli 1
- Panna fresca liquida q.b.
- Semi di zucca, di sesamo e di girasole

Preparazione

Cuoci 3 uova sode per 9 minuti dal bollore e lascia raffreddare. Unisci in una ciotola il macinato, il formaggio, 2 uova intere, il pane ammorbidito nel latte e strizzato, sale e pepe. Impasta con le mani e distribuisci il composto sulla pasta sfoglia stesa lasciando liberi circa 2,5 cm a ogni bordo. Poi stendi le fette di speck e di seguito 6 Sottilette® Fila e Fondi. Taglia a metà per il lungo le uova sode sgusciate e adagiale in riga orizzontale al centro della sfoglia, con il tuorlo verso l'alto. Spennella i bordi liberi con il tuorlo stemperato in poca panna, solleva uno dei lati lunghi e ripiegalo verso il centro. Sovrapponi l'altro lembo e sigilla tutti i bordi anche laterali. Dalla seconda sfoglia taglia lunghe strisce di circa 1 cm e decora il rotolo sistemandole in diagonali incrociate. Spennella con il mix di uovo e panna, cospargi con i semi e cuoci in forno preriscaldato a 180° in modalità statica per 35-40 minuti.



Crostini con fave e tartare di tonno

 Preparazione 20 minuti  Cottura 5 minuti

INGREDIENTI PER 4

pane casereccio 8 fette - **fave fresche sgranate** 200 g - **tonno fresco abbattuto** 200 g - **ricotta di pecora** 100 g - **rucola** 1 mazzetto - **limone** 1/2, solo il succo - **olio extravergine** 2 cucchiaini - **sale** - **pepe** - **scorza di limone grattugiata**

1. Tosta le fette di pane su una griglia ben calda fino a renderle dorate e croccanti. Nel frattempo, sbollenta le fave per un paio di minuti in acqua bollente salata, poi scolale e rimuovi la pellicina esterna per ottenere una consistenza più morbida. Trasferiscile in una ciotola e condiscile con un filo d'olio, un pizzico di sale e un po' di scorza di limone grattugiata.

2. Taglia il tonno a cubetti molto piccoli e condiscilo con olio, succo di limone, sale e pepe, mescolando delicatamente. In una ciotola lavora la ricotta con un pizzico di sale fino a renderla cremosa.

3. Componi i crostini: distribuisci sopra, in ordine sparso, un cucchiaino di fave condite, una generosa porzione di tartare di tonno e una di ricotta. Completa con qualche fogliolina di rucola fresca e un filo d'olio extravergine. Servi subito i crostini per gustarli croccanti.



IL CONSIGLIO

Per un tocco più cremoso e avvolgente, puoi sostituire la ricotta di pecora con della stracciatella o burrata fresche. Il loro sapore intenso si sposa benissimo con il pesce crudo, sia negli antipasti sia nei primi.

Ricette con le FAVE

Dagli antipasti ai secondi, questi legumi sono protagonisti dei piatti primaverili, poco calorici ma gustosi e ricchi di nutrienti

a cura di Michela Sassi e foto di Ciro Rota



Zuppetta di fave con cipolla di Tropea

Preparazione 15 minuti Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 6

cipolle rosse di Tropea 4 - **alloro** 1 foglia - **peperoncino fresco** 1 - **fave fresche** 600 g sgrunate - **brodo vegetale** 600 ml - **pomodori Camone** 3 - **pane ai cereali** 300 g - **semi di sesamo tostati** - **olio extravergine** - **sale**

1. Pulisci le cipolle rosse e tagliale a filetti sottili. In una casseruola alta con 2 cucchiaini di olio e l'alloro, fai stufare le cipolle per 5 minuti a fuoco basso. Lava i pomodori e tagliali a dadini piccoli.

2. Trita il peperoncino, monda le fave anche dalla pellicina e versa tutto nella casseruola con le cipolle. Irrora con mezzo bicchiere di brodo vegetale, alza la fiamma e cuoci 5 minuti con il coperchio. Unisci un altro bicchiere di brodo, i pomodori a dadini e il sale.

3. Lascia cuocere la zuppetta per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Poi, prelevane un terzo, frullalo e rimettilo nella casseruola. Taglia il pane a cubetti, saltali in padella con poco olio fino a renderli croccanti. Servi la zuppetta con i crostini di pane, i semi di sesamo tostati e un filo d'olio.



Tortini di alici su purea di fave fresche

Preparazione 30 minuti Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4

alici fresche già pulite 400 g - **fave fresche** 400 g
- **patata** 1 media - **aglio** 1 spicchio - **pecorino grattugiato** 50 g
- **pangrattato** 4 cucchiaini - **uovo** 1 - **limone** 1/2, solo il succo
- **olio extravergine** 4 cucchiaini - **sale** - **pepe**

1. Lessa le fave in acqua bollente salata per circa 10 minuti, poi scolale e passale sotto l'acqua fredda per rimuovere la pellicina. Nel frattempo, fai cuocere la patata sbucciata e tagliata a pezzi fino a renderla morbida. In una padella, scalda due cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungi le fave e lascia insaporire per qualche minuto. Elimina l'aglio e frulla il tutto con la patata fino a ottenere una crema liscia, regolando di sale e pepe.

2. Trita grossolanamente metà delle alici e condiscile con sale, pepe, prezzemolo tritato e il succo di limone. In una ciotola, mescola il pangrattato con il pecorino e l'uovo, poi aggiungi le alici tritate e amalgama bene.

3. Ungi degli stampini da muffin e fodera il fondo con le restanti alici lasciate intere, quindi riempi con il composto preparato e chiudi con altre alici. Cuoci in forno a 180° per 15 minuti, poi alza a 200° per altri 5 minuti per dorare la superficie. Sforna i tortini e servili caldi sul letto di purea di fave, guarnendo con prezzemolo fresco e un filo d'olio extravergine.



KIWI

Il kiwi è ricco di vitamina C, fibre, antiossidanti e minerali come potassio e magnesio, ideale quindi per rafforzare il sistema immunitario e favorire la digestione

Dal gusto deciso

Frutto esotico, noto per il suo sapore dolce-acidulo e le sue proprietà benefiche, il kiwi ha una forma ovale, con una buccia marrone e leggermente pelosa. All'interno, la polpa è di un verde brillante (o giallo, in alcune varietà come il kiwi giallo), con una texture succosa e morbida.

Al centro, sono presenti piccoli semi neri commestibili disposti in cerchio. Il kiwi è ricco di vitamina C, fibre, antiossidanti e minerali come potassio e magnesio, rendendolo ideale per rafforzare il sistema immunitario e favorire la digestione. Originario della Cina, il kiwi è oggi coltivato in molte parti del mondo, tra cui Italia, Nuova Zelanda e Cile. È un frutto molto versatile in cucina e può essere utilizzato in diverse preparazioni, sia dolci sia salate.

Curiosità

La buccia del kiwi è commestibile: contiene molte fibre ed è ricca di antiossidanti. Tuttavia, è consigliabile lavarla bene o scegliere varietà meno pelose (come il kiwi giallo).





RISOTTO CON SCAMPI E GAMBERI



IL CONSIGLIO

Scegli kiwi maturi al punto giusto: devono essere dolci ma leggermente aciduli per evitare che il piatto risulti troppo aspro.

Preparazione
10 min

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4

riso 400 g - code di scampi o gamberetti col guscio 400 g
- kiwi 3 - costola di sedano 1
- cipolla 1 - carota 1 - vino bianco secco - brandy 1
bicchiere - burro 50 g - olio
- dado - sale - pepe

1 Inizia a rosolare

Sguscia gli scampi o i gamberi e conserva il guscio. Sbuccia la cipolla, mettila da parte mezza e trita l'altra metà insieme col sedano e la carota, mondati e lavati. Metti il trito in una casseruola con 10 g di burro e 2 cucchiaini di olio e falli rosolare per 4-5 minuti. Unisci i gusci dei gamberi lavati e 2 bicchieri di vino bianco; copri e fai sobbollire per 10 minuti.



2 Filtra il liquido

Versa un litro e mezzo abbondante di acqua bollente, unisci il dado e continua la cottura per mezz'ora. Filtra il liquido e rimettilo sul fuoco, al minimo.



3 Unisci i gamberi

Trita finemente la restante cipolla e falla appassire in una casseruola con 20 g di burro e un cucchiaino di olio. Unisci gli scampi e, dopo 3-4 minuti, aggiungi il riso; fallo insaporire, poi spruzzalo con il brandy, che dovrà evaporare. Aggiungi il brodo poco per volta e sempre mescolando. Cuoci per 13-15 minuti.



4 Prepara i kiwi

Pela i kiwi e passa la polpa di un frutto e mezzo al passaverdure. Unisci il passato al riso, sala e continua la cottura per 5 minuti. Pepa, manteca con 20 g di burro, rovescia il riso su un piatto da portata caldo e decoralo con i kiwi rimasti tagliati a pezzetti.

CHI È SMART PRENOTA ADESSO.

SCOPRI LE NOSTRE OFFERTE INTELLIGENTI



**SCONTO DEL
25%**

SULLE PARTENZE DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ

**SCONTO DEL
20%**

SUI VIAGGI DI RITORNO IN DIURNA

ESCLUSI DIRITTI FISSI, COSTI EU ETS E SERVIZI DI BORDO



Prenotazioni
dal 17/01/25 al 31/05/25

Linee e partenze selezionate
dal 17/01/25 al 31/5/25

Condizioni di applicabilità,
limiti e dettagli della tariffa special su

WWW.GRIMALDI-LINES.COM

DOMENICA a tavola

*ricette da condividere
con amici e parenti*

Baccalà arrosto

 Preparazione 20 minuti  Cottura 25 minuti

1. Sbuccia l'aglio e la cipolla, poi tritali con le acciughe; trasferiscili in una ciotola, aggiungi sale, pepe, una grattatina di scorza di limone, il prezzemolo tritato e 100 ml d'olio. Sciacqua lo stoccafisso, tamponalo con carta assorbente da cucina, poi elimina con una pinzetta da cucina le eventuali lisce rimaste.

2. Stendi il composto aromatico preparato sullo stoccafisso, arrotolalo e legalo con qualche giro di spago da cucina. Passa il rotolo nella farina, trasferiscilo in una padella antiaderente, aggiungi abbondante olio, poca acqua e porta lentamente a bollore su fiamma bassa; cuoci il rotolo per 20-30 minuti, girandolo nel fondo che man mano si addenserà.

3. Aggiungi, se ti piace, 2-3 cucchiai di salsa di pomodoro verso la fine della cottura e servi.



INGREDIENTI PER 6-8

stoccafisso ragno (baccalà) 800 g
(già battuto e ammollato) - farina 00
3 cucchiari - acciughe dissalate 3
- cipolla 1 piccola - aglio 2 spicchi
- limone 1 - prezzemolo 2-3 ciuffi - olio
extravergine - sale - pepe



1 Arista al latte e aromi



Preparazione
20 min+rip



Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER 4-6

arista di maiale 1 kg - **cipolle dorate** 2 - **sedano** 1 costa
- **carote** 2 - **lardo** 100 g a fettine - **vino bianco** 150 ml
- **latte** 1 l - **rosmarino** 2 rametti - **salvia** 1 rametto
- **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Fai appassire a fiamma bassa in una casseruola, le carote, le cipolle e il sedano puliti e tritati, con un filo d'olio e un pizzico di sale, unendo man mano 2 cucchiaini d'acqua calda. Quando il fondo si asciuga cuoci ancora per circa 10 minuti, finché le verdure saranno morbide.

2. Insaporisci nel frattempo la carne, massaggiandola con poco olio, sale e pepe. Disponila in un contenitore ermetico con 1 rametto di rosmarino e 2 foglie di salvia, copri e trasferiscila in frigorifero per circa 30 minuti.

3. Riprendi la carne, avvolgila con le fettine di lardo, legala con spago da cucina e mettila nella casseruola con le verdure. Rosolala in modo uniforme, sfuma con il vino e lascia evaporare. Aggiungi salvia e rosmarino rimasti, legati insieme, versa il latte e porta a ebollizione. Prosegui la cottura a fiamma bassa per circa 50 minuti, girando spesso l'arrosto.

4. Togli la carne dalla casseruola e avvolgila con alluminio. Frulla il sugo con il mixer a immersione, rimetti sul fuoco per 2 minuti, poi regola di sale e pepe. Servi l'arista a fette con la salsa ben calda.

6 secondi per far festa A CASA

**Piatti appetitosi che scaldano
il cuore e rendono speciale ogni
pranzo domenicale in compagnia**

a cura di M. Bergamaschi, foto di Ciro Rota



IL CONSIGLIO

Durante la rosolatura della carne aggiungi un cucchiaino di miele o di confettura di albicocche: otterrai un contrasto dolce-salato molto raffinato che arricchirà il fondo di cottura.



2 Polpettone alla senape

 Preparazione
25 minuti

 Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER 6

carni miste macinate 650 g (vitello, manzo, maiale) - **Grana Padano DOP grattugiato** 100 g - **mortadella** 100 g - **pancarrè** 2 fette - **ricotta** 80 g - **senape** 2 cucchiaini - **uova** 2 - **brandy** 3 cucchiaini - **aglio** 1 spicchio - **burro** 20 g - **noce moscata** 2 - **uova** 2 - **brodo** - **burro** 20 g - **salvia** - **rosmarino** - **Marsala** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Immergi le fette di pane in poco brodo per 2 minuti, strizzale e sbriciolale in una ciotola. Unisci lo spicchio d'aglio tritato con la mortadella, le carni macinate, le uova, la senape, il Grana Padano, la ricotta, il brandy, abbondante noce moscata, sale e pepe.

2. Mescola bene in modo da ottenere un composto omogeneo, poi dagli forma cilindrica, avvolgilo stretto in un foglio d'alluminio e disponilo in frigorifero per almeno 2-3 ore.

3. Trasferiscilo sulla placca, foderata con un foglio di carta da forno e cuocilo in forno già caldo a 180° per circa 1 ora, girandolo a metà cottura.

4. Sforna il polpettone e lascialo riposare per 10 minuti, poi elimina l'alluminio e fallo leggermente intiepidire. Scalda in una padella il burro con le erbe aromatiche, trasferisci con delicatezza il polpettone e rosolalo in modo uniforme finché sarà dorato. Irrora con 60 ml di Marsala e prosegui la cottura finché il fondo sarà evaporato, poi servi con salse e verdure crude a piacere.



3 Vitello con polenta e crema al gorgonzola

 Preparazione
20 minuti

 Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

polpa di vitello 700 g - **gorgonzola dolce** 150 g - **rosmarino** 2-3 rametti - **farina di mais per polenta istantanea** 200 g - **burro** 30 g - **aglio** 1 spicchio - **latte** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Prepara la polenta istantanea secondo le istruzioni della confezione. Aggiungi 10 g di burro, mescola bene e versa su un piano di lavoro. Ricava 4 medaglioni con un tagliapasta da 8 cm di diametro e tienili da parte in caldo.

2. Taglia la carne a bastoncini di circa 6 cm di lunghezza. Scalda un filo d'olio in una padella ampia e rosola lo spicchio d'aglio spellato con 1 rametto di rosmarino per 2-3 minuti. Aggiungi i bastoncini di vitello, rosolali in modo uniforme, poi prosegui la cottura per 5-6 minuti, finché la carne sarà dorata. Sgocciolala, trasferisci i bastoncini in un piatto da portata e tienili in caldo. Elimina l'aglio.

3. Unisci nella padella il gorgonzola tagliato a pezzettini e 3-4 cucchiaini di latte, mescolando finché il formaggio si scioglierà e versando ancora poco latte se risulta troppo denso. Intanto, fai dorare i medaglioni di polenta in una padella con 20 g di burro 2-3 minuti per lato. Trasferiscili nei piatti, suddividi i bastoncini di vitello e irrori con la salsa. Guarnisci con aghetti di rosmarino e servi subito.





4 Polpettine di vitello aromatiche

 Preparazione
20 minuti

 Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

macinato di vitello 500 g - **prosciutto cotto** 100 g - **pangrattato** 50 g - **uova** 2 - **Grana Padano DOP** 70 g - **carota grattugiata** 1 piccola
- **aglio** 1 spicchio - **prezzemolo** 1 mazzetto
- **timo** 3 rametti - **vino bianco secco** 100 ml
- **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Mescola in una ciotola il macinato di vitello con il prosciutto tritato finemente, il pangrattato, le uova, il Grana Padano grattugiato e l'aglio tritato con il prezzemolo. Unisci il timo e la carota grattugiata finemente, quindi regola di sale e pepe. Mescola bene fino a ottenere un composto omogeneo, poi forma delle polpettine della dimensione di una noce.

2. Scalda un filo d'olio in una padella antiaderente e rosola le polpettine a fuoco medio-alto per qualche minuto, girandole finché saranno dorate uniformemente.

3. Abbassa il fuoco e sfuma con il vino bianco. Prosegui la cottura a fuoco basso per altri 8-10 minuti, finché sarà completamente evaporato. Guarnisci le polpette con qualche ciuffetto di timo e servile ben calde con salsine a piacere.



IL CONSIGLIO

Se vuoi trasformare le polpettine in un piatto unico elegante e sostanzioso, puoi servirle con cous cous aromatizzato con limone e prezzemolo, oppure con una crema di patate o di carote speziata.



5 Coniglio saporito all'ischitana

 Preparazione 20 min+rip  Cottura 60 minuti

INGREDIENTI PER 4

coniglio 1 da 1,2 kg tagliato a pezzi - **pomodori secchi sott'olio** 200 g - **aglio** 2 spicchi - **peperoncino secco** 1 - **vino bianco** 250 ml - **timo** - **brodo** - **erba cipollina** - **olio extravergine** - **sale**

1. Sistema i pezzi di coniglio in un contenitore ermetico capiente e irrorali con metà del vino bianco. Quindi, lascia marinare per almeno 30 minuti, meglio ancora per 2 ore.

2. Rosola l'aglio spellato e il peperoncino in una casseruola con un filo d'olio. Unisci i pezzi di carne e falli dorare in modo uniforme a fiamma media. Irrorali con il vino rimasto e lascialo evaporare.

3. Aggiungi nella casseruola i pomodori secchi tagliati a striscioline e 2 rametti di timo. Copri e prosegui la cottura ancora per circa 50 minuti a fuoco basso. Mescola di tanto in tanto e, quando il fondo di cottura si asciuga, unisci altro brodo caldo. Trasferisci il coniglio in un piatto e servilo decorando con fili di erba cipollina.



6 Stinco al forno con patate

 Preparazione 15 minuti  Cottura 150 minuti

INGREDIENTI PER 4

stinco di maiale 1 da circa 1 kg - **patate** 800 g - **rosmarino** 3 rametti - **aglio** 4 spicchi - **cipolla** 1 - **birra lager** 330 ml - **burro** 40 g - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Sbuccia le patate e tagliale a spicchi. Condiscile con un filo d'olio, sale, pepe e un rametto di rosmarino, quindi mettile da parte. Pratica tanti piccoli tagli sulla superficie dello stinco, poi massaggialo con sale, pepe e un filo d'olio.

2. Scalda in una casseruola il burro con un filo d'olio e rosola lo stinco per 4-5 minuti, girandolo su tutti i lati finché sarà dorato in modo uniforme. Trasferisci lo stinco in una teglia unta, aggiungi la cipolla tagliata a fettine, i rametti di rosmarino restanti e gli spicchi d'aglio schiacciati ma non spellati, poi irrori con metà della birra.

3. Disponi gli spicchi di patate intorno allo stinco e cuoci in forno già caldo a 180° per circa 150 minuti, girando lo stinco e le patate ogni 30 minuti perché si cuocia in modo uniforme. Di tanto in tanto aggiungi un po' della birra rimasta, per evitare che il fondo si asciughi troppo. A fine cottura sforna la teglia, avvolgi lo stinco con alluminio e fallo riposare per almeno 5-7 minuti. Elimina l'alluminio e servilo con le patate e birra lager.



Crumble speziato di carne e verdure



Preparazione
30 minuti



Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 BICCHIERINI

carne macinata di manzo 300 g - **zucchine** 200 g - **pomodorini** 150 g - **cipolla piccola** 1 - **aglio** 1 spicchio - **pangrattato** 100 g (macinato grossolanamente) - **burro** 50 g - **formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino)** 50 g - **paprika dolce** 1 cucchiaino - **rosmarino tritato** 1 cucchiaino - **olio extravergine** 1 cucchiaino - **sale** - **pepe**

1. In una padella fai soffriggere a fuoco medio l'olio con l'aglio e la cipolla tritati finemente. Una volta dorati, unisci la carne macinata e lasciala rosolare per qualche minuto, mescolando frequentemente. Intanto, lava le zucchine e tagliale a dadini, quindi aggiungile alla carne insieme ai pomodorini tagliati a metà. Insaporisci con paprika, rosmarino, sale e pepe e lascia cuocere per circa 10 minuti, finché le verdure si sono ammorbidite e la carne è ben cotta.

2. Per il crumble, in una ciotola mescola il pangrattato con il burro fuso e il formaggio grattugiato. Condisci con un pizzico di sale e pepe e mescola bene fino a ottenere una consistenza sabbiosa.

3. Distribuisci nei bicchierini uno strato di crumble, poi aggiungi il composto di carne e verdure e copri con un altro strato di crumble. Cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti, fino a quando il crumble risulta dorato e croccante. Servi subito ben caldo.



IL CONSIGLIO

Per un crumble ancora più sfizioso e croccante, prova a sostituire una parte del pangrattato con noci tritate grossolanamente, mandorle a lamelle o granella di nocciole tostate.

gusto CROCCANTE

In ogni piatto, che sia dolce o salato, la croccantezza regala una sensazione unica, capace di conquistare occhi e palato

foto di **Ciro Rota**



Cotoletta alla milanese



Preparazione
25 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

PER LE COSTOLETTE carrè di vitello 1 kg - uova 4 grandi
- pangrattato 300 g - burro chiarificato 300 g - sale
PER LE PATATE patate 500 g - burro 100 g - rosmarino 1
rametto - aglio 1 spicchio - sale - pepe

1. Per ricavare le costolette dal carrè di vitello, incidi la carne tra un osso e l'altro in modo da ottenere 4 costolette da circa 250 g l'una. Gratta l'osso con la punta del coltello per eliminare le pellicine e riduci l'osso tagliandone una parte. Con un batticarne batti leggermente la carne, poi elimina i nervetti e tienila da parte. Intanto lava le patate e tagliale con una mandolina a fettine spesse circa 2-3 mm. Sbollentale in una pentola con acqua salata per 1 minuto e mezzo circa, poi scolale, asciugale con un canovaccio e tienile da parte.

2. Rompi le uova in una ciotola e sbattile con una frusta, senza romperle troppo. Metti il pangrattato in una terrina ampia e passaci all'interno le costolette tenendole dall'osso. Poi immergile nell'uovo e di nuovo nel pangrattato, pressando bene con le mani in modo da far aderire bene la panatura. Ripeti l'operazione una seconda volta.

3. In una padella ampia fai sciogliere il burro. Una volta scaldato cuoci le costolette circa 4 minuti per lato, fino a doratura. Cospargi un po' di grasso di cottura anche sull'osso della costoletta e cuoci altri 4 minuti circa, lasciando che la carne resti rosata all'interno. Intanto cuoci le patate: in un altro tegame fai sciogliere il burro e una volta caldo aggiungi le patate lessate. Lasciale rosolare a fiamma vivace per circa 5 minuti, girandole di tanto in tanto. Scolale su un foglio di carta assorbente e salale. Una volta pronte le costolette, trasferiscile in un piatto con carta assorbente e tamponale con un foglio di carta. Salale e servile ben calde assieme alle patate.



Croccante alle mandorle



Preparazione
5 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6

mandorle pelate 500 g - **zucchero** 350 g - **miele di acacia** 125 g - **succo di limone** qualche goccia

1. Versa le mandorle pelate su una teglia e tostate in forno statico preriscaldato a 190° per pochi minuti, stando attenti che non si brucino. Nel frattempo, in un tegame di acciaio non smaltato versa il miele, lo zucchero e qualche goccia di succo di limone.

2. Mescola il tutto e fai sciogliere a fuoco medio, monitorando la temperatura del caramello con un termometro da cucina. Una volta raggiunti i 140° versa nel tegame le mandorle tostate ancora calde.

3. Amalgama e aspetta che la temperatura raggiunga i 170°. Poi togli dal fuoco e versa il composto in una teglia foderata con carta forno, distribuendolo con un cucchiaio di legno. Lascia raffreddare a temperatura ambiente. Quando il croccante si sarà raffreddato, rovescialo su un tagliere e taglialo a barrette prima di servirlo.

Lo sconto è computato sul prezzo di copertina al lordo di offerte promozionali edicola. La presente offerta, in conformità con l'art. 45 e ss. del codice del consumo, è formulata da Mondadori Media S.p.A. Puoi recedere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita www.abbonamenti.it/gzpasqua.

GialloZafferano

LA PASQUA È UN'INFINITA

Sorpresa!

l'anno €13,50

€ 18,00

(+ € 2,00 spese di spedizione per un totale di €15,50 iva inclusa)

SCONTO

25%



**In più partecipi al concorso
Abbonati e Viaggia**

1° PREMIO

**IN PALIO UN VIAGGIO A NEW YORK
DI 5 GIORNI PER DUE PERSONE e tanti altri fantastici premi**

**12 NUMERI
+ Edizione Digitale
inclusa**



- **Più spazio alle ricette**
con tante fotografie
- **Nuove rubriche**
sugli ingredienti di stagione
- **Tanti piatti replicabili**
con approccio "step by step"
- **Contributi Speciali**
di Ambassador, Creator
e Blogger

Inquadrarmi



Abbonati o regala subito!

www.abbonamenti.it/gzpasqua



SPECIALE VINITALY

**Dove la tradizione
incontra l'eccellenza**

Il profumo intenso del mosto nell'aria, i calici che tintinnano in un brindisi collettivo e l'energia vibrante che solo il Vinitaly sa regalare. L'edizione 2025 si apre con un entusiasmo rinnovato, pronta a stupire appassionati, esperti e produttori con un panorama enologico che spazia tra innovazione, tradizione e un forte impegno per la sostenibilità. L'uso delle biotecnologie per migliorare la qualità del vino e la sperimentazione di vitigni resistenti ai cambiamenti climatici saranno tra le tematiche più discusse nei convegni e nei workshop dedicati. Produrre vino cercando di preservare le risorse naturali e ricercare i migliori metodi per ottenere il minor impatto possibile sull'ambiente sono al centro degli interessi del settore.

**4-5-6
APRILE
2025**

Cresce il numero di cantine che adottano pratiche biologiche e biodinamiche, che riducono l'uso di solfiti e che investono in packaging eco-friendly.

Il consumatore moderno è sempre più consapevole e attento all'impatto ambientale delle proprie scelte e il settore vinicolo risponde così con un impegno concreto per una filiera più etica e responsabile. Accanto alle etichette storiche e ai grandi brand internazionali, Vinitaly 2025 riserva spazio anche ai piccoli produttori emergenti. Sorprendenti i vini naturali di microcantine toscane, le bollicine di nicchia della Franciacorta e gli orange wine che conquistano gli appassionati.

ROSÉ RAFFINATO

ZOLLA ROSATO

Nel cuore della Puglia nasce Zolla Rosato, un vino che esprime tutta l'essenza del suo territorio. Caratterizzato da un brillante colore rosato e da profumi avvolgenti di fragola, melograno e pompelmo rosa, offre al palato una freschezza sapida. Perfetto con pesce, carni bianche e piatti vegetariani, è ideale anche come aperitivo. Il suo packaging raffinato e il tappo in vetro Vinolok lo rendono un vino da ammirare e gustare.

fantiniwines.com



BRINDISI ELEGANTE

MAXIMILIAN I

In occasione della Pasqua, Maximilian I presenta il Monti Lessini DOC Extra Brut Metodo Classico, uno spumante ottenuto da uve Durella coltivate sulle colline vulcaniche dei Monti Lessini. Questa varietà autoctona sprigiona profumi di frutti bianchi e agrumi, offrendo un bouquet aromatico fresco e ricco. La freschezza è accompagnata da eleganti note minerali, mentre il finale rivela sentori di mandorla e crosta di pane. Elegante e fruttato, è ideale per accompagnare antipasti, piatti a base di pesce e dessert.

maximilianspumante.it



UVE TREVIGIANE

PROSECCO DOC

Dalle uve provenienti da una delle più vocate aree del Prosecco, lungo il corso del fiume Piave fino alla laguna, nasce il Prosecco Doc Extra Dry Treviso, tra i best sellers di Ponte 1948. Con il suo perlage delicato e sostenuto, il profumo fruttato e il sapore morbido con un retrogusto di sottosuolo erboso sul finale, si abbina perfettamente con portate a base di pesce, carni bianche e piatti leggeri della tradizione mediterranea.

shop.ponte1948.it





ESSENZA UMBRA

VERDELUCE

L'Umbria celebra la sua autenticità con Verdeluce, il risultato di un'armoniosa combinazione tra due varietà di vino non tradizionali, il Pinot Bianco e il Sémillon, unite al tipico Grechetto. Con il suo sapore aromatico distintivo ed equilibrato al palato, questo vino è un invito a scoprire e apprezzare la ricchezza del territorio umbro, offrendo un'esperienza sensoriale straordinaria.

famigliacotarella.it



NOTE FRUTTATE

VAL D'OCA

Tra le colline di San Pietro di Barbozza nasce il

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., un vino dal colore luminoso e il perlage fine e persistente. Al naso, si svela con delicate note di lemongrass e mela verde, arricchite da fresche sfumature di frutta. Perfetto per accompagnare antipasti e primi piatti, è ideale anche per un brindisi elegante.

Servito a 6-8°C, regala un piacere unico ad ogni sorso.

valdoca.com

RICCO E AROMATICO

CANTINA KALTERN

Il Quintessenz Kalterersee Classico Superiore è un vino dell'Alto Adige prodotto principalmente da uve Schiava. Con un profilo aromatico che spazia tra toni di ciliegia e lampone, offre un'esperienza gustativa avvolgente. Servito fresco, sprigiona profumi di violetta con delicate note di mandorla. La sua versatilità lo rende ideale per accompagnare speck tirolese, carni bianche ma anche specialità ittiche. Riconosciuto con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso per quattro anni consecutivi, il Quintessenz è un'eccellenza da non perdere!

kellereikaltern.com



ENOTECA ESSELUNGA

E-commerce dedicato a vini e distillati con consegna in tutta Italia che permette di ricevere gli ordini non solo nelle aree in cui Esselunga è presente con i propri negozi. L'enoteca online è stata sviluppata nell'intento di uscire dai confini del negozio fisico per entrare in una dimensione più ampia, quella del negozio virtuale, con la consueta attenzione per la qualità e accuratezza nella proposta che caratterizzano Esselunga. Un valore aggiunto per i clienti finali e una vetrina per le aziende produttrici.

enoteca.esselunga.it

DOLCI fatti IN CASA

*i dessert genuini per chiudere
il pasto con dolcezza*

Torta di pasta choux con crema allo zenzero e fragole

 Preparazione
40 min+rip

 Cottura
20 min

1. Lavora i tuorli con l'amido di mais e 50 ml di latte. Unisci poi gli altri 550 ml di latte caldo, lo zucchero e un pizzico di sale e fai addensare la crema a fuoco dolce. Fai raffreddare la crema coperta e poi incorpora lo zenzero grattugiato.

2. Per la pasta choux, porta a ebollizione in una casseruola 200 ml di acqua, il latte e il burro a pezzetti. Togli dal fuoco, unisci la farina, tutta in una volta, e mescola fino a ottenere un composto omogeneo. Rimetti sul fuoco e cuoci ancora 1-2 minuti, mescolando finché la pasta si staccherà dai bordi. Lascia intiepidire e incorpora le uova, una alla volta, continuando a mescolare.

3. Trasferisci il composto in una tasca da pasticcere con bocchetta liscia da 12 mm e crea su una placca foderata con un foglio di carta da forno una corona di 18 cm di diametro formata da tre anelli di pasta parzialmente sovrapposti. Fai poi un'altra corona di circa 14 cm di diametro sulla stessa placca, distanziata dalla precedente, anch'essa formata da tre anelli di pasta parzialmente sovrapposti.

4. Inforna le due corone a 200° per 20 minuti, poi abbassa la temperatura a 190° e cuoci altri 10 minuti. Fai raffreddare, tagliale a metà e farciscile con la crema, le fragole a fettine e la panna, montata e zuccherata con 1 cucchiaino di zucchero a velo. Sovrapponile e completa con lo zucchero a velo rimasto e i fiorellini canditi.



INGREDIENTI PER 6

PER LA CREMA uova 6 tuorli - amido di mais 50 g - latte 600 ml - zucchero 100 g - zenzero fresco grattugiato 1/2 cucchiaino - sale
PER LA PASTA CHOUX latte 150 ml - burro 100 g - farina 200 g - uova 4
PER DECORARE panna fresca 300 ml - zucchero a velo 2 cucchiaini - fragole 250 g - fiorellini canditi

1 Zeppole fritte

 Preparazione 35 minuti  Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 8-10

farina 00 150 g - **burro** 100 g - **uova** 4
- **olio di semi di arachidi** - **zucchero a velo** - **amarene sciroppate** - **sale**
PER LA CREMA **farina 00** 80 g - **latte** 1 l
- **zucchero** 120 g - **tuorli** 6 - **limone** mezzo

1. Per la crema, porta a ebollizione il latte con la scorza di limone, poi spegni. Monta le uova con lo zucchero finché il composto sarà spumoso, incorpora la farina a pioggia e mescola bene. Elimina la scorza e incorpora il latte a filo. Rimetti sul fuoco a fiamma bassa e prosegui la cottura mescolando, finché la crema si addensa. Versala in una ciotola e lascia raffreddare.

2. Per la pasta, fai bollire l'acqua con il burro e un pizzico di sale in una casseruola. Togli dal fuoco e aggiungi la farina tutta in una volta, mescolando. Rimetti sul fuoco e prosegui la cottura mescolando, finché il composto si stacca dal bordo. Fai raffreddare mescolando spesso, poi incorpora 1 uovo alla volta. Ritaglia tanti quadrati di circa 10 cm di lato in carta da forno e, con la tasca da pasticciere con bocchetta a stella, spremi su ciascun quadrato un anello di pasta di circa 8-9 cm di diametro, poi ripeti facendone uno più piccolo all'interno, formando una spirale.

3. Scalda abbondante olio in una padella ampia, immergi 3-4 zeppole alla volta con la base di carta e cuocile in modo uniforme, finché saranno dorate e la base si stacca. Sgocciolale su carta assorbente. Versa la crema in una tasca da pasticciere e spremila al centro delle zeppole, decora con un'amarena e spolverizza con zucchero a velo.



8 dolci di PASTA CHOUX

Opere da pasticciere? Non per forza perchè, con un po' di attenzione, puoi prepararli anche tu a casa

A cura di Marilena Bergamaschi
foto di Antonio Bagnano



2 Paris-Brest ai frutti di bosco



Preparazione

30 min+rip



Cottura

35 minuti

INGREDIENTI PER 8

farina 120 g - **burro** 100 g - **latte** 125 ml - **uova** 4 - **zucchero semolato** 1 cucchiaino - **panna fresca** 300 ml - **lamponi e mirtilli** 125 g - **mandorle a lamelle** 50 g - **zucchero a velo** - sale

1. Porta a ebollizione 125 ml d'acqua, il latte, il burro a pezzetti, il cucchiaino di zucchero semolato e un pizzico di sale. Unisci la farina tutta in una volta e cuoci, mescolando finché il composto si staccherà dal bordo. Togli dal fuoco, fai intiepidire, incorpora 3 uova, uno alla volta, mescolando. Trasferisci l'impasto in una sac-à-poche con bocchetta liscia di 1 cm.

2. Disegna 8 dischi di 8 cm di diametro su un foglio di carta da forno e mettilo rovesciato sulla placca del forno. Distribuisci la pasta choux spremendola con la tasca, sui bordi dei cerchi, formando 8 ciambelle ben chiuse alle estremità. Fai al loro interno un secondo anello di pasta. Spennellali con l'uovo rimasto leggermente sbattuto e spolverizza con le scaglie di mandorle. Cuoci in forno già caldo a 220° per 10 minuti e a 175° per 15 minuti. Fai raffreddare.

3. Monta la panna ben fredda con 40 g di zucchero a velo. Taglia a metà i dolci e farciscili con la panna, aggiungi lamponi e mirtilli a piacere e servi spolverizzando con abbondante zucchero a velo.



3 Religiose al caffè



Preparazione

40 min+rip



Cottura

40 minuti

INGREDIENTI PER 6

farina 00 160 g - **latte** 600 ml - **burro** 100 g - **uova** 4 - **tuorli** 5 - **zucchero** 110 g - **fecola** 40 g - **cioccolato fondente** 80 g - **panna fresca** 100 ml - **cioccolato bianco** 200 g - **caffè solubile** 2 cucchiaini - **sale**

1. Per i bignè, porta a ebollizione in una casseruola 250 ml d'acqua con 100 g di burro freddo a dadini, 20 g di zucchero e un pizzico di sale. Togli dal fuoco, aggiungi 150 g di farina, tutta in una volta, e mescola, fino a ottenere un composto omogeneo. Cuoci a fuoco basso per 1-2 minuti mescolando, finché la pasta si staccherà dai bordi. Lasciala intiepidire e incorpora 4 uova, uno alla volta, mescolando in continuazione.

2. Riempi una tasca da pasticciere con la pasta choux per i 2 terzi. Forma sulla placca, foderata con carta da forno, 8 bignè di 5 cm di diametro e altri 8 di 2,5 cm, tenendoli distanziati fra di loro. Cuocili in forno già caldo a 200° per 20-25 minuti, aprendo di poco lo sportello del forno dopo 15 minuti. Trasferiscili su una gratella e lasciali raffreddare completamente.

3. Monta i tuorli con lo zucchero rimasto, unisci la fecola, il resto della farina e il latte tiepido e cuoci la crema a fiamma bassa per 7-8 minuti. Prelevane 2 terzi, versali in una ciotola e incorpora il cioccolato fondente spezzettato, mescolando rapidamente per scioglierlo. Unisci alla crema rimasta 1 cucchiaino di caffè. Metti la crema al cioccolato nella tasca da pasticciere e farcisci i bignè grandi. Ripeti con la crema al caffè e i bignè piccoli. Sciogli a bagnomaria il cioccolato bianco spezzettato con la panna e il caffè rimasto, spennella con il composto i bignè grandi, sovrapponi quelli più piccoli, irrori anche questi e lasciali asciugare per almeno 2 ore, prima di servire.

4 Profiteroles al limone

Preparazione
30 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6

bignè pronti 16 - **latte** 600 ml - **farina** 60 g - **zucchero** 240 g - **limoni** bio 4 - **tuorli** 6 - **panna fresca** 350 ml - **zucchero a velo** 2 cucchiaini - **cioccolato fondente**

1. Grattugia la scorza di 2 limoni e spremili. Taglia a filini la scorza degli altri 2, spremili e misura in tutto 170 ml di succo, unendo acqua se serve. Fai bollire la scorza a filini con quella grattugiata, il succo dei limoni e 120 g di zucchero per 15 minuti, fino a ottenere 140 g di sciroppo. Sgocciola i filini di scorza.

2. Monta intanto i tuorli con lo zucchero rimasto finché saranno spumosi. Incorpora la farina setacciata a pioggia e il latte caldo a filo e cuoci la crema a fuoco basso, mescolando senza far mai bollire, finché la crema si addenserà.

3. Dividi la crema pasticcera a metà. Incorpora a una parte lo sciroppo freddo e la panna montata con lo zucchero a velo. Con la metà rimasta farcisci i bignè. Man mano che sono pronti, intingili nella crema con la panna e sistemali in un piatto da portata, formando una piramide. Guarnisci con i filini di scorza di limone tenuti da parte e scaglie di cioccolato a piacere e servi.



5 Torta Saint-Honoré

Preparazione
20 minuti

Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 8-10

- **pasta sfoglia pronta tonda** 1 confezione
- **bignè pronti** 16 - **crema pasticcera pronta** 500 ml
- **panna fresca** 250 ml - **zucchero** 60 g

1. Stendi la sfoglia sulla placca conservando la carta in dotazione. Rifilala in modo che abbia circa 24-26 cm di diametro. Bucherellala e cuocila in forno a 180° per circa 25 minuti.

2. Monta con la frusta elettrica la panna ben fredda con 1 cucchiaino di zucchero. Incorpora la panna montata alla crema pasticcera. Pratica delicatamente un piccolo foro nei bignè con la punta di un coltellino. Rivolta i bordi della tasca da pasticciere verso l'esterno e riempi la tasca con la crema solo per i 2/3, aiutandoti con un cucchiaino. Risolleva i bordi e attorcigliali delicatamente. Inserisci la bocchetta nel foro del bignè, torci ancora la tasca e premi per farcirli. Riponi la tasca con la crema avanzata in frigorifero.

3. Caramella in un padellino lo zucchero rimasto con 1 cucchiaino d'acqua e qualche goccia di succo di limone, fino a ottenere un caramello biondo scuro. Intingi la parte inferiore dei bignè nel caramello e falli aderire lungo il bordo del disco di sfoglia, mettendoli ben allineati. Fai colare il caramello rimasto caldo sulla sommità dei bignè. Estrai la tasca dal frigorifero e riempi con ciuffi di crema l'interno del guscio di pasta. Trasferisci la torta in frigorifero per almeno 2 ore e servi.



6 Éclair al cioccolato con gelato al tè verde



Preparazione
35 min+rip



Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 12 ÉCLAIR

PER IL GELATO tuorli 5 - zucchero semolato

70 g - latte 250 ml - panna fresca 250 ml - tè

verde in polvere 1 cucchiaino **PER GLI ÉCLAIR**

farina 100 g - burro 50 g - uova 2 - zucchero

a velo 4 cucchiaini - cacao 2 cucchiaini

1. Per il gelato, lavora i tuorli con lo zucchero, unisci panna e latte e cuoci la crema a bagnomaria finché si addensa. Incorpora il tè e lascia raffreddare.

2. Per gli éclair intanto, porta a ebollizione in un pentolino 175 ml di acqua con il burro a pezzetti, unisci la farina tutta in una volta e mescola, finché l'impasto inizierà a staccarsi dalle pareti formando una palla. Lascia intiepidire, poi aggiungi le uova, uno alla volta, e infine 1 cucchiaino di cacao. Trasferisci il composto in una tasca da pasticciere usa e getta e taglia la punta in modo che risulti un'apertura di 1,5 cm.

3. Disponi l'impasto sulla placca foderata con carta da forno, formando 12 tronchetti lunghi 7-8 cm. Cuoci gli éclairs in forno già caldo a 190° per 20 minuti, poi lasciali raffreddare e tagliali a metà in senso orizzontale. Prepara la glassa, mescolando lo zucchero a velo con il cacao rimasto e poca acqua e versala sugli éclairs. Fai mantecare la crema verde nella gelatiera per 20-30 minuti, farcisci i dolci e servili immediatamente.



IL TOCCO IN PIÙ

Quando estrai i bignè dal forno, forali con uno spillo. In questo modo il vapore fuoriesce e i dolci non rischiano di sgonfiarsi.



7 Bignè alla mousse di ricotta

 Preparazione 30 min+rip  Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 6

farina 75 g - burro 50 g - zucchero semolato 1 cucchiaino
- uova 2 - ricotta 250 g - panna fresca 300 ml - zucchero 50 g
- estratto di vaniglia 2 cucchiaini - zucchero a velo - sale

1. Per la pasta, versa in una casseruola 150 ml scarsi d'acqua, aggiungi un pizzico di sale, il cucchiaino di zucchero semolato e il burro. Porta l'acqua a ebollizione, spegni il fuoco e versa in una sola volta la farina setacciata. Riaccendi il fuoco e mescola rapidamente finché la pasta si staccherà dalle pareti della casseruola. Togli dal fornello e, mescolando, incorpora le uova una alla volta, poi lascia raffreddare la pasta.

2. Riempi con l'impasto una tasca da pasticciere con bocchetta a stella di 1 cm di diametro e forma sulla placca foderata con carta da forno 18 rosette di pasta, ben distanziate fra loro. Cuocile in forno già caldo a 200° per 10 minuti, poi diminuisci la temperatura a 180° e prosegui la cottura ancora per 10-15 minuti. Sforna e lascia raffreddare completamente i bignè.

3. Monta la panna ben fredda con zucchero e vaniglia, incorporala alla ricotta e versa tutto in un sac-à-poche. Taglia a metà i bignè, spremi la crema abbondando in altezza, copri e spolverizza con zucchero a velo.



8 Choux vegani all'arancia e cioccolato

 Preparazione 40 min+rip  Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4-6

farina 00 80 g - burro vegetale o margarina 65 g - farina Manitoba 50 g - amido di mais 2 cucchiaini - lievito vanigliato 1 bustina - latte di soia 150 ml - estratto di vaniglia 1 cucchiaino - cioccolato fondente 150 g - sale PER LA CREMA arancia bio 1 - limone bio 1 - zucchero 180 g - amido di mais 60 g - olio di cocco 1 cucchiaino - succo d'arancia 150 ml

1. Porta a ebollizione in una casseruola 250 ml d'acqua, la margarina, la vaniglia e un pizzico di sale. Togli dal fuoco, aggiungi le farine setacciate insieme con il lievito, tutto in una volta e mescola bene. Rimetti sul fornello a fiamma molto bassa e prosegui la cottura mescolando. Appena l'impasto formerà una palla, togliilo dal fuoco.

2. Sciogli l'amido di mais nel latte di soia freddo, aggiungilo all'impasto, lavorando in continuazione con una spatola per incorporare aria. Con un cucchiaino versa l'impasto dentro uno stampo di silicone con incavi tondi da circa 3-3,5 cm, lascia riposare per alcuni minuti poi cuoci i bignè in forno già caldo a 190° per 20-25 minuti.

3. Per la crema, versa in una casseruola l'amido di mais e diluiscilo con 100 ml d'acqua fredda. Incorpora lo zucchero, la scorza del limone e dell'arancia grattugiata e il succo d'arancia, mescolando bene con la frusta. Metti sul fuoco e cuoci a fiamma bassa per 8-10 minuti mescolando, finché la crema si addensa. Spegni e unisci il succo del limone e l'olio di cocco. Farcisci i bignè con la crema, fondi il cioccolato e spennella la calotta dei bignè, lasciali riposare per almeno 2 ore e servi.



l'arte della pasticceria per tutti



LuCake

**Food Creator
GialloZafferano**

Luca Perego, in arte LuCake, è un pasticcere che unisce tradizione e innovazione, grazie alle profonde radici della sua famiglia nel mondo della panificazione. Ha collaborato con riviste di cucina e programmi TV, ed è autore di due libri: "Manuale di pasticceria per tutti", seguito da "Il mio lato salato", condividendo ricette e segreti di famiglia per portare la pasticceria professionale e l'arte dei lievitati nelle case e nei cuori di tutti. Da poco ha inaugurato la sua Scuola di Pasticceria online.

Zeppole di ricotta



Preparazione
20 min+rip



Cottura
5-10 minuti

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO farina 00 360 g - zucchero 110 g - ricotta 250 g - uovo 1 - lievito 8 g (½ bustina) - arancia 1, la scorza grattugiata - succo di arancia 60 g **PER FRIGGERE** olio di arachide 1 litro **PER DECORARE** zucchero semolato

1. Unisci tutti gli ingredienti in una ciotola, avendo cura di setacciare il lievito.

2. Impasta prima con un cucchiaino di legno e poi a mano sul tavolo, fino a ottenere un composto omogeneo. Copri con pellicola e lascia riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

3. Dopo il riposo suddividi l'impasto in pezzi da 45 g l'uno.

4. Arrotola l'impasto su un piano da lavoro leggermente infarinato fino a ottenere un filoncino lungo circa 25 cm. Prendi le due estremità e accavallale in modo da creare il tipico fiocchetto di queste zeppole.

5. Porta l'olio a 170°. Immergi 4-5 zeppole per volta e falle cuocere 2 minuti per ogni lato. Scolale, adagiale su carta da cucina e subito dopo immergile nello zucchero semolato.



IL CONSIGLIO

In base al tipo di ricotta che si userà, più o meno asciutta, potrebbe essere necessario aggiungere o diminuire la farina. Consiglio di aggiungerla gradualmente.



Zeppole di San Giuseppe al forno



Preparazione
60 min+rip



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6 ZEPPOLE

PER LA CREMA latte 500 g - zucchero 150 g - **tuorli** 100 g (circa 5-6 tuorli)

- **amido di mais** 30 g - **amido di riso** 25 g - **limone bio** 1, la scorza - **vaniglia** 1 stecca - **cannella** un pizzico (facoltativa) - **sale** un pizzico

PER LA PASTA CHOUX acqua 50 g - **latte** 50 g - **burro** 50 g - **farina 00** 75 g - **uova** 100-110 g (circa 2) - **sale**

PER LA DECORAZIONE zucchero a velo - **amarene sciroppate** 6

1. Per la crema porta a bollore il latte con gli aromi e il sale. In una ciotola, mescola zucchero e tuorli, poi unisci gli amidi e amalgama. Versa nella ciotola il latte bollente filtrato. Mescola per far sciogliere il tutto, riponi in una pentola con

fondo pesante e cuoci fino a che la crema sfiorerà il bollore, sempre mescolando. Versa in una pirofila, copri con pellicola a contatto e quando la crema è tiepida passala in frigorifero per almeno 3 ore.

2 Per la pasta choux, in un pentolino porta a bollore l'acqua, il latte, il burro e un pizzico di sale. Aggiungi la farina setacciata. Mescola per 2-3 minuti. Togli l'impasto dalla pentola e mettilo in planetaria con il gancio, oppure in una ciotola mescolando, continua a girarlo finché si sarà intiepidito. Unisci le uova a temperatura ambiente una alla volta, nel mentre continua a mescolare. Disegna su un foglio di carta da forno 6 cerchi dal diametro di 7 cm l'uno. Con un sac-à-poche con bocchetta rigata forma delle piccole ciambelle sulla teglia, seguendo la linea. Le zeppole dovranno essere formate da un giro e mezzo di impasto. Cuoci in forno preriscaldato

ventilato, nel ripiano in mezzo, a 200° per 15 minuti, poi abbassa a 190° e cuoci per altri 9-10 minuti. Quando saranno pronte, spegni e lasciale dentro con lo sportello aperto. Dopo 5 minuti toglile dal forno.

3. Per l'assemblaggio:

ammorbidisci la crema e versala nel sac-à-poche con bocchetta liscia e sottile. Con la punta delle forbici forma 2-3 fori sotto le zeppole, infila la punta del sac-à-poche e farciscile, conservando poco meno di 1/4 di crema per la decorazione.

4. Per la decorazione con

sac-à-poche e bocchetta rigata fai dei piccoli riccioli di crema in cima a ogni zeppola. Disponi in superficie un'amarena ben sgocciolata e spolvera con zucchero a velo. Conserva in frigo per almeno 2 ore prima di servire.



LA BORSA della spesa



Nutrienti e gustosi

ALCE NERO

Disponibile in quattro preparazioni per pancake, polpette, zuppa e sugo vegetale, la linea "Praticamente Legumi!" di Alce Nero offre soluzioni ideali a base di legumi 100% italiani, senza glutine e aromi. Sono da utilizzare in cucina per creare piatti sani e sfiziosi, dalla prima colazione alla cena.

alcenero.com



Riso express

SAIKEBON

Una combinazione a base di riso precotto, carne di pollo disidratata e salsa teriyaki dal gusto sorprendente. Basta aggiungere acqua bollente e, dopo 5 minuti, scolare con il tappo forato e aggiungere la salsa inclusa.

www.saikébon.it

Formato speciale

PASTIFICIO BRAGAGNOLO

Versatili in cucina, ruvidi dentro e fuori, i Conchiglioni di Pastificio Bragagnolo sono realizzati con i migliori grani italiani. Questo formato di pasta, originario della Campania, richiama la forma di una conchiglia, simbolo del mare e delle tradizioni culinarie della regione.

www.pastificiobragagnolo.it



Classica con gusto

PASTICCERIA FRACCARO

Un autentico capolavoro della tradizione pasquale: l'impasto soffice e fragrante nasce da una lievitazione lenta e naturale con il lievito madre Fraccaro, arricchito da ingredienti selezionati con cura. Al taglio si sprigionano inebrianti profumi di scorza d'arancia che si fondono con la croccantezza di una glassa alle mandorle e la dolcezza della granella di zucchero.

www.pasticceriafraccaro.shop

DOVE L'ECCELLENZA È ANCHE SOSTENIBILITÀ

Nelle suggestive colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, le buone pratiche di un marchio legato al territorio e alla comunità: Val d'Oca

Per raggiungere la collina di Val d'Oca la strada si inerpica a zig zag, offrendo lo spettacolo dei vigneti delle Prealpi Trevigiane. Qui opera con amore e dedizione **Val d'Oca, il brand specialistico di Cantina Produttori di Valdobbiadene**. Dalla sua nascita nel 1952 questa impresa collettiva e cooperativa è cresciuta da 129 a 600 soci, uniti da un progetto comune: produrre Prosecco di alta

qualità, tutelando e promuovendo il territorio e la comunità locale. L'intento si traduce in pratiche attive, condivise tra Val d'Oca e Cantina Produttori di Valdobbiadene. In primis la valorizzazione delle uve conferite dai soci viticoltori attraverso un controllo rigoroso di tutta la filiera produttiva. **E l'adesione agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030** attraverso cinque pilastri di strategia aziendale: governance responsabile, innovazione produttiva per ridurre gli sprechi e gli impatti ambientali, valorizzazione del capitale umano, tutela del territorio e del paesaggio viticolo e comunicazione trasparente nei confronti degli stakeholder. L'impegno è documentato dalle certificazioni e dai Bilanci di Sostenibilità.

VITIGNO
GLERA



Scopri il terroir della produzione Val d'Oca

Conoscere ogni riva di queste colline Patrimonio dell'Umanità UNESCO significa esprimere il meglio di ogni terroir, a partire dai suoi fiori all'occhiello: il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive e il Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG. Ogni vino rispecchia la varietà del territorio, collinare o pianeggiante, in cui nasce.

MI PIACE

News
dalle aziende



GRUPPO LACTALIS

Galbani Santa Lucia Tiramisù perfetto e Cheesecake perfetta

Galbani Santa Lucia Tiramisù perfetto e Cheesecake perfetta, due creme pronte all'uso in una confezione richiudibile in pouch, differenziante ed impattante a scaffale! La preparazione dei due dessert più ricercati e cucinati in Italia (tiramisù e cheesecake) da oggi è ancora più facile e veloce, senza rinunciare al gusto. Infatti, le nuove creme di Santa Lucia sono buone come quelle fatte in casa: Tiramisù Perfetto offre un gusto dolce e intenso come il mascarpone Santa Lucia e una consistenza cremosa; Cheesecake perfetta regala un gusto delicato e fresco di latte e una consistenza soffice e leggera, entrambi senza conservanti e addensanti.



OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA TOSCANO IGP

Toscana per davvero

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP è un prodotto di qualità riconosciuta, ottenuto seguendo il Disciplinare di Produzione che prevede rigide regole come il rispetto che tutte le fasi

produttive, dalla raccolta fino al confezionamento avvengano in Toscana. Ma non solo, assicura che le olive impiegate siano autoctone: le varietà toscane sono più di 80 tra le quali le più diffuse Leccino, Frantoio, Moraiolo. Riconoscere l'olio Toscano IGP è facile: ogni bottiglia riporta il marchio del Consorzio di Tutela e un codice che permette di conoscere chi ha coltivato le olive, chi le ha frante e chi ha imbottigliato l'olio. Un percorso sicuro e tracciabile, dall'oliva alla bottiglia. Basta collegarsi su www.oliotoscanoigp.it e inserire nel box della tracciabilità il codice alfanumerico e la capacità della confezione.

OROGEL

Carciofi Tanto Cuore

In primavera è tempo di carciofi, ortaggi dalle mille virtù per fare il pieno di energie dopo il lungo inverno. I Carciofi Tanto Cuore Orogel sono coltivati in Basilicata, raccolti quando hanno raggiunto il massimo grado di gusto e proprietà nutrizionali, e surgelati in pochissime ore. Ricchi di fibre e dal basso contenuto calorico, sono proposti in tre varianti già pronte, per colpire ogni palato: bastano pochi minuti in padella o - direttamente in busta - in microonde. Provali così: in spicchi trifolati in padella, per condire primi piatti e farcire torte salate. Quelli mezzi alla griglia o in gustosi spiedini. Infine, interi, ideali ripieni e gratinati.



RIZZOLI EMANUELLI

Alici fresche in banco frigo. Scende il sale, sale il gusto!

La nuova fresca novità del Brand disponibile in banco frigo! Filetti di alici del Mar Cantabrico con il 25% di sale in meno rispetto alle tradizionali alici cantabriche Rizzoli in olio. Pescate solo in primavera, quando le carni sono più grandi e carnose, e lavorate a mano sul luogo di pesca,

per preservarne il sapore intenso e l'alta qualità, sono a ridotto contenuto di sale, ricche di Omega 3 ed in olio di semi biologico.

Confezionate in vaschetta PET con il 70% di plastica riciclata, sono inoltre certificate MSC provenienti da attività di pesca sostenibile che assicura il rispetto e l'equilibrio degli ecosistemi marini.



RECLA

Stinco alpino alle erbe: tradizione, gusto, praticità in tavola

Recla presenta lo Stinco Alpino alle Erbe, una reinterpretazione gourmet della tradizione sudtirolese, creata in collaborazione con tre rinomati chef altoatesini. Realizzato con carne di suino fresca, lo Stinco Alpino alle Erbe offre sapori intensi e una consistenza tenera e succosa. Facile da preparare in soli 20 minuti, è senza glutine né lattosio, con una generosa grammatura di 750 g: l'ideale per due persone. Versatile e pratico, lo Stinco Alpino alle Erbe si abbina perfettamente anche a contorni vari e a un buon vino rosso. La cottura sous-vide garantisce una lunga conservazione senza conservanti.



BRIMI

Ricotta Armonia di Brimi con -40% di grassi e sale

Brimi, storica cooperativa lattiero-casearia di Bressanone, arricchisce la linea Armonia con la Ricotta, leggera e digeribile, è una perfetta sintesi di gusto e benessere. Con il 40% in meno di grassi e sale rispetto alla media di mercato, questo prodotto è ideale per chi cerca un'alimentazione bilanciata senza rinunciare al piacere. Ricca di proteine (18 g per 200 g), ha una consistenza cremosa e un sapore delicato, perfetto sia al naturale che per ricette dolci e salate. Realizzata con latte 100% dell'Alto Adige senza OGM, conferma l'impegno di Brimi per la qualità e il benessere di chi li sceglie.

MD

Vellutata di zucca mantovana - Buona Spesa



“La vellutata di zucca mantovana Buona Spesa è un piatto sano e leggero, a basso contenuto di grassi e arricchito con olio extravergine di oliva. Parte di un ampio assortimento vegano di IV e V gamma, questa zuppa è tra le novità della linea Buona Spesa, che combina qualità e convenienza per offrire il miglior rapporto qualità-prezzo, garantendo proprietà nutrizionali e organolettiche eccellenti. Il prodotto contiene infatti il 66% di zucca ed è ideale per chi cerca sapori autentici e un'alimentazione attenta al benessere”.



ROCCHETTA

La bellezza viene da dentro

Alcuni gesti aiutano a ritrovare il benessere, lo dice anche Michelle Hunziker nel nuovo spot Rocchetta: “Tutto cambia, Rocchetta invece sarà sempre Rocchetta” perché benessere e bellezza vengono da dentro e bere un'acqua oligominerale e iposodica come Rocchetta aiuta a contrastare ritenzione idrica e cellulite. La dott.ssa Rosa Lenoci, presidente ABNI, sottolinea che “bere circa 1,5/2 litri al giorno, in un contesto di stile di vita sano e dieta bilanciata, contribuisce al mantenimento dell'equilibrio idrico, alla base anche della bellezza della pelle». Inoltre, un corpo disidratato brucia il 30% di calorie in meno rispetto ad un organismo ben idratato. Per questo Rocchetta è amica della tua linea.

mangiar **BENE** con **POCO**



Gessica Runcio

**Blogger e creator
GialloZafferano**

Sui suoi profili social Gessica (@LericettediGessica) condivide piatti imperdibili della cucina italiana e siciliana, ma anche tante preparazioni facili e veloci e consigli sui prodotti di stagione



Bastoncini di verdure



Preparazione
40 minuti



Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 22 BASTONCINI

patate 3 (grosse) - **zucchina** 1 - **pisellini** 120 g - **carota** 1 (grossa)
- **Grana Padano DOP grattugiato (o Parmigiano)** 3 cucchiaini - **acqua** 300 ml - **farina 00** 200 g - **pangrattato** - **sale** - **olio extravergine**

1. Pela la carota e tagliala a cubetti piccoli. Taglia allo stesso modo la zucchina. Poi lessa i cubetti di verdure in una pentola piena di acqua bollente salata, insieme ai piselli. Quando sono cotti (basteranno circa 10 minuti di bollitura), scolali.

2. Nel frattempo, lessa anche le patate intere. Quando sono cotte, scolale e schiacciale con uno schiacciapatate. Versa in una ciotola i cubetti di verdure e la purea di patate. Insaporisci con il formaggio grattugiato e un pizzico di sale. Mescola fino a far amalgamare bene il tutto. Stacca con le mani dei piccoli pezzi di impasto e forma prima dei cilindri e poi dei bastoncini.

3. Infine, prepara la panatura: in una ciotola mescola la farina con l'acqua. Dovrai ottenere una miscela cremosa, ma non troppo liquida. Pana prima tutti i bastoncini nel composto cremoso e poi nel pangrattato. Adagiali, a mano a mano, su una teglia coperta con carta forno. Quando saranno tutti pronti, irrorali con un filo di olio e cuocili in forno già caldo a 190° per circa 20 minuti. Devono diventare dorati e croccanti. Sforna e servi.



IL CONSIGLIO

Puoi cuocerli in friggitrice ad aria a 200° per circa 12 minuti. Puoi cambiare le verdure, utilizzando quelle che hai a disposizione o che ti piacciono di più.



Pasta e piselli cremosa

 Preparazione
15 minuti

 Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

pisellini (freschi o surgelati) 500 g - **pancetta** 90 g - **cipolla** mezza - **pasta corta** 300 g - **sale** - **pepe nero** - **olio extravergine**

1. Versa un filo d'olio in un tegame e fai soffriggere la cipolla tritata e la pancetta. Unisci i pisellini e copri con l'acqua. Non metterne molta, dovrai coprire "a filo" gli ingredienti. Insaporisci con un pizzico di sale e di pepe.

2. Cuoci per circa 20 minuti, fino a rendere i piselli teneri. Quando sono cotti, frullane metà con un minipimer. Rimetti la purea nella pentola e porta il tutto a bollore. Se serve, versa ancora un po' d'acqua.

3. Aggiungi la pasta e fai cuocere per i minuti indicati sulla confezione. Se serve, sfuma con acqua calda. Regola di sale e quando la pasta è cotta, servila subito.



IL CONSIGLIO

Per una versione semplice e vegetariana, puoi omettere la pancetta.



Sfinci messinesi

 Preparazione
20 min+rip

 Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

acqua 500 g - **farina 00** 500 g - **lievito di birra fresco** 25 g (o 1 bustina, o anche meno, del secco) - **sale** 1 pizzico - **zucchero** 1 cucchiaino (+ quello per la copertura) - **uvetta (o gocce di cioccolato)** 100 g (o quantità a piacere)

1. Mescola la farina con lo zucchero e il lievito fresco o secco. Poi versa l'acqua a poco a poco e forma una pastella. Lavora energicamente l'impasto. Poi unisci l'uvetta ammolata.

2. Fai lievitare per circa un'ora o fino al raddoppio. Metti il composto a cucchiaiate dentro un pentolino piccolo pieno di olio caldo e friggi a fiamma dolce, altrimenti il composto prenderà colore fuori ma resterà crudo all'interno.

3. Sgocciolale gli sfinci su carta assorbente, poi passali nello zucchero semolato e servi.



IL TOCCO IN PIÙ

Puoi sostituire l'acqua con del latte oppure aggiungere dei pezzettini di mela e cannella.



Sicilia

LA PIANA DI CATANIA e i sapori delle terre vulcaniche

**Dalle fertili pianure alle pendici dell'Etna
nascono i prodotti più iconici della tradizione siciliana**

a cura di Elena Di Renzo e Federica Esti

Adagiata ai piedi dell'Etna, la Piana di Catania (in siciliano "La Chiana") è uno dei luoghi più ricchi di fascino e cultura dell'intera isola. Questo vasto territorio, reso fertile dalle acque del fiume Simeto e dalle ceneri vulcaniche, offre un suolo ricco di minerali che favorisce la crescita di coltivazioni di eccellente qualità. Qui la natura esprime tutta la sua potenza, modellando un paesaggio unico che cambia con le stagioni e che racconta la perfetta simbiosi tra uomo e ambiente. Il microclima ideale e la ricchezza del suolo fanno di questa piana un vero e proprio paradiso per i sensi.

In questa terra così fertile, che ha visto il passaggio di numerose culture, nasce il cuore della gastronomia siciliana: dalle celebri arance rosse di Sicilia IGP, apprezzate in tutto il mondo per il loro sapore intenso

e il profumo inebriante, al pistacchio di Bronte che arricchisce numerosi piatti tipici della cucina locale e nazionale, fino al miele di castagno e ai vini dell'Etna che portano con sé l'eredità delle terre vulcaniche.

Visitare la piana di Catania significa compiere un viaggio nel tempo, attraversando secoli di storia e scoprendo le molteplici influenze culturali che hanno plasmato il territorio. Qui, dall'incontro fra i prodotti importati durante la dominazione araba, come gli agrumi e le spezie, e le tradizioni culinarie locali, nascono piatti che raccontano la storia e celebrano la ricchezza della biodiversità di questa terra. Gli ingredienti della cucina etnea sono dunque vere e proprie icone culinarie, in grado di racchiudere l'essenza di un luogo straordinario e unico al mondo. Che regala momenti di gusto insuperabili!



Catania, regina di arte, natura e gusto

Cuore pulsante della pianura, Catania è un vero e proprio gioiello artistico che attira ogni anno visitatori da tutto il mondo. I suoi edifici barocchi e le sue architetture in pietra lavica sono testimonianze straordinarie della sua storia, che si fonde con la maestosità dell'Etna che veglia sulla città. Catania è anche un vivace centro culturale e gastronomico: i suoi teatri sono un paradiso per gli amanti della musica e dell'arte e i suoi ristoranti offrono un'esperienza autentica dei sapori locali.

ARANCE ROSSE, gusto e unicità

Le arance rosse di Sicilia, coltivate prevalentemente nei fertili terreni della Piana di Catania, sono una delle eccellenze più apprezzate a livello mondiale. Questi agrumi si distinguono in tre varietà principali: il Moro, con una forma leggermente ovale e una polpa color rosso rubino, il Tarocco e il Sanguinello, dalla forma sferica, senza semi e dalla dolcezza eccezionale.

Ciò che rende le arance rosse siciliane uniche al mondo è il loro straordinario colore sanguigno, dovuto alle specifiche condizioni climatiche della zona. Il clima secco e le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, tipiche dell'autunno inoltrato e dell'inizio dell'inverno, favoriscono la concentrazione di antociani, i pigmenti naturali che donano al frutto la sua tonalità distintiva. Questi fattori, uniti alla qualità del terreno vulcanico, conferiscono alle arance rosse proprietà organolettiche eccezionali e uniche al mondo. Sono infatti una preziosa fonte di vitamine, antiossidanti e proprietà antinfiammatorie. Insomma, un concentrato unico di gusto e salute!





Gnocchetti con gamberi e arancia rossa



Preparazione
20 minuti



Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

gnocchetti 600 g - **gamberi** 500 g - **burro** 100 g - **arancia rossa** mezza - **rosmarino** 1 rametto - **aglio** 1 spicchio - **sale**

- 1. Sguscia i gamberi**, sfilare il filetto nero sul dorso con uno stecchino e conserva le teste e i carapaci. In una padella antiaderente lascia sciogliere il burro con lo spicchio d'aglio schiacciato, il rosmarino, il succo e la scorza di mezza arancia.
- 2. Aggiungi le teste e i carapaci** e lascia cuocere per 4-6 minuti, avendo cura di schiacciare bene le teste con un cucchiaino, quindi passa tutto al colino e rimetti il liquido di cottura in padella.
- 3. Versa nella padella i gamberi** puliti e lascia cuocere a fiamma dolce per pochi minuti. Intanto cuoci gli gnocchetti in acqua bollente salata, poi scolali e aggiungili nella padella con i gamberi. Fai saltare per 1 minuto a fuoco alto e servi caldi.



Cannoli siciliani



Preparazione
20 minuti



Cottura
no

INGREDIENTI PER 8

cialde di cannoli 8 grandi - **ricotta fresca** 500 g - **zucchero** 150 g - **gocce di cioccolato fondente** 100 g - **vaniglia** - **cannella** - **granella di pistacchio** - **ciliegie candite** - **zucchero a velo**

- 1. Per passare la ricotta fresca**, prendi un setaccio a maglie molto fini, appoggialo su una ciotola e, aiutandoti con una spatola, schiaccia la ricotta per farla fuoriuscire.
- 2. Quando hai ottenuto una crema** molto fine, aggiungi lo zucchero, le gocce di cioccolato fondente, un pizzico di vaniglia e cannella e amalgama bene il tutto, sempre usando la spatola.
- 3. Riempi le cialde di cannolo** aiutandoti con un cucchiaino o con un sac-à-poche con bocchetta liscia e larga. Guarnisci con la granella di pistacchio e mezza ciliegia candita per ogni lato. Spolverizza con lo zucchero a velo e servi.



IL TOCCO IN PIÙ

Per un risultato perfetto farcisci i cannoli subito prima di servirli: in questo modo, le cialde manterranno tutta la loro croccantezza.

Le altre eccellenze

Pistacchio di Bronte

Conosciuto come l'“oro verde” dell'isola, il pistacchio di Bronte è un prodotto di eccellenza della Sicilia, coltivato esclusivamente nel territorio del comune di Bronte, alle pendici dell'Etna. Questa pregiata varietà si distingue per la consistenza croccante, il colore brillante e il sapore aromatico e dolce, frutto delle caratteristiche uniche del suolo vulcanico da cui ha origine. La coltivazione del pistacchio di Bronte è particolarmente laboriosa: i frutti degli alberi, che affondano le radici nei terreni aridi e ricoperti di lava vulcanica, vengono raccolti a mano solo ogni due anni, per preservarne l'eccellente qualità.



Miele di castagno

Il miele di castagno dell'Etna è una pregiata qualità ricavata dal nettare dei fiori degli alberi di castagno coltivati tradizionalmente nelle terre vulcaniche. Ingrediente fondamentale di alcuni dolci tipici siciliani e catanesi, questo tipo di miele ha un colore più scuro della media e un retrogusto leggermente amarognolo, perfetto se abbinato a formaggi forti o alla ricotta.



LA PESCHERIA il cuore di Catania

Con i suoi colori vivaci, i profumi intensi e l'energia travolgente, la Pescheria è molto più di un semplice mercato: è un simbolo autentico della storia e della cultura catanese. Tra i suoi banchi all'aperto si respira un'atmosfera unica, un'esplosione di “sicilianità” che incanta ogni visitatore. Chi è in cerca di pesce fresco o frutti di mare di qualità non può sottrarsi al fascino della spontaneità dei venditori, al fragore delle loro voci energiche e al ritmo coinvolgente di questa straordinaria esperienza cittadina.



CONSIGLI di viaggio

INDIRIZZI
UTILI



Nèroli Bio Relais

A pochi chilometri da Catania, Nèroli Bio Relais è un boutique hotel che unisce la tradizione siciliana alla modernità. Circondato da vigneti e agrumeti con vista sull'Etna, offre un soggiorno immerso nella natura e nei sapori autentici, con piatti preparati con ingredienti biologici a km 0.

www.nerolirelais.com

indispensabili A TAVOLA

Comodità quotidiana

VILLEROY & BOCH

Manufacture Rock combina l'autenticità e la robustezza con una ricercata eleganza, perfetta per una mise en place per una cena o un pranzo all'aperto.

www.villeroy-boch.it



Inizia con gusto

TOGNANA

Una selezione di mug e tazze in stoneware sui toni neutri e tenui del bianco, rosa e verde caratterizzano la linea Sauris di Tognana, ideale per chi ama una colazione tradizionale.

Una tazza dedicata per ciascuna bevanda, adatte anche all'uso nel forno a microonde.

shop.tognana.com/it/

scelti per VOI

Dalla colazione alla cena l'ispirazione giusta per portare in tavola decorazioni e accessori di stile

a cura di Michela Sassi



Illumina con stile

GUZZINI

Una lampada da tavolo in alluminio senza fili e ricaricabile con un'autonomia di oltre 9 ore. Luce dimmerabile con temperatura colore variabile.

www.guzzini.com



Giochi grafici

BITOSSI

La linea Abracadabra porta in tavola giochi optical alternati a grafiche più morbide.

www.bitossihome.it





A GRANDE RICHIESTA

PEANUTS™

MATERIALI
DI ALTISSIMA
QUALITÀ
CON DETTAGLI
DIPINTI
A MANO



8^A USCITA
"SCHROEDER
AL PIANO"
DALL' 11/03

9^A USCITA
"LUCY E L'AMORE
PER LA MUSICA"
DAL 25/03



10^A USCITA
"PIPERITA
PATTY"
DALL' 8/04



11^A USCITA
"GLI INSEPARABILI
SNOOPY
E WOODSTOCK"
DAL 22/04

LA COLLEZIONE ESCLUSIVA DI STATUETTE IN 3D DEL FUMETTO PIÙ FAMOSO AL MONDO

Tornano in edicola **Snoopy, Charlie Brown, Lucy** e tutti gli altri personaggi del mondo Peanuts in una collezione unica e imperdibile per grandi e piccini. Ogni personaggio è riprodotto fedelmente dal fumetto e impreziosito dai dettagli dipinti a mano. **Scopri sulla confezione come scaricare contenuti speciali dedicati a ogni uscita. Collezionali tutti!**

8^A USCITA "SCHROEDER AL PIANO"
IN EDICOLA CON



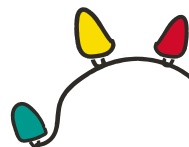
SCOPRI LO SHOP ONLINE SU MONDADORIPERTE.IT

Da vendersi esclusivamente in abbinamento a Sorrisi in edicola questa settimana. La collezione è composta da 30 uscite. Prezzo di ogni uscita "Peanuts 3D Collection" € 12,99 + TV Sorrisi e Canzoni € 1,50 = € 14,49 (salvo variazioni dell'aliquota fiscale). L'Editore potrebbe essere obbligato per ragioni tecniche a cambiare l'ordine delle uscite. L'Editore si riserva anche il diritto di proporre alcune uscite aggiuntive rispetto al piano iniziale dell'opera, al solo scopo di arricchirne la qualità e il pregio. Qualsiasi variazione sarà comunicata nel rispetto delle norme vigenti previste dal Codice del Consumo (D.lgs. 206/2005).

zampediverse

www.peanuts.com

© 2025 Peanuts Worldwide LLC





Stefano Avellano e Massimiliano Rosati

Una visita a Napoli non può prescindere da una tappa allo storico Gran Caffè Gambrinus, dal 1860 uno dei locali storici in cui si fondono mondanità, arte e mondo intellettuale. Aderisce all'Associazione Culturale Locali Storici d'Italia, menzionata tra le migliori pasticcerie di Napoli nelle guide e raccomandata dai giudizi dei clienti. La pasticceria è affidata alle mani esperte di Stefano Avellano: tutti i dolci della tradizione sono presenti in veste classica e in alcune rivisitazioni originali, da gustare rigorosamente con il caffè servito in tazza bollente. Massimiliano Rosati, titolare, si impegna a diffondere, attraverso la cura dell'esperienza gastronomica, la cultura di questa città meravigliosa che tutto il mondo ci invidia.

GRAN CAFFÈ GAMBRINUS

Dal 1860 il Gran Caffè Gambrinus, a Napoli, è il tempio del caffè espresso napoletano e dei dolci della tradizione. Più che una semplice sosta... un'icona imperdibile!

Un luogo dove storia, cultura e gusto si incontrano in un'atmosfera senza tempo. Da oltre un secolo, il Gran Caffè Gambrinus è il salotto letterario per eccellenza, frequentato da re, artisti e intellettuali. Qui la scrittrice e giornalista Matilde Serao fondò Il Mattino, il poeta Gabriele D'Annunzio scrisse la canzone "A vucchella" e il filosofo francese Jean-Paul Sartre appuntò pensieri su Napoli "davanti a una granita". Le sale del Caffè sono impreziosite da marmi, affreschi e stucchi e ospitano da sempre i Presidenti della Repubblica italiani in visita a Napoli. Affacciato direttamente su Piazza Plebiscito e Palazzo Reale è il cuore pulsante della città e continua a incantare con i suoi dolci raffinati che celebrano la tradizione partenopea con un tocco di eleganza. Un'istituzione imperdibile per chi visita Napoli, oltreché uno dei locali più iconici d'Italia!



LO CHEF CONSIGLIA

PASTIERA NAPOLETANA

 Preparazione
55 minuti

 Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA FROLLA farina 00 250 g - strutto 50 g - burro 50 g - zucchero 80 g - miele millefiori 20 g - uova 60 g (circa 1 medio) - latte intero 40 g - scorza di limone 1 - scorza d'arancia 1 - sale fino 1 pizzico **PER LA CREMA DI GRANO** grano cotto 200 g - latte intero 80 g - burro 25 g - scorza di limone - scorza d'arancia - sale fino 1 pizzico **PER IL RESTO DEL RIPIENO** ricotta di pecora 200 g - zucchero 180 g - cedro candito 50 g - miele millefiori 20 g - uova 2 - tuorli 1 - acqua di fiori d'arancio - latte intero 20 g - scorza d'arancia - scorza di limone

1. Per la frolla, setaccia la farina sul piano di lavoro e unisci un pizzico di sale. Forma una fontana al centro e aggiungi il burro, lo strutto e lo zucchero. Ora lavora a mano i grassi e lo zucchero per farli assorbire. Continuando a mescolare unisci il miele, poi l'uovo e il latte. Aggiungi anche la scorza di arancia e di limone grattugiata. Continua a lavorare gli ingredienti al centro, fino a ottenere una sorta di pastella morbida. Inizia quindi a prendere pian piano la farina e lavora aiutandoti

al bisogno con un tarocco per maneggiarlo. Dovrai ottenere un panetto; per renderlo più omogeneo puoi spolverizzare leggermente il piano di lavoro con un po' di farina. Quindi lavora ancora brevemente il panetto per renderlo completamente liscio e omogeneo. Una volta pronto copri con pellicola e fai riposare in frigo per 1 ora.

2. Passa alla cottura del grano. In un pentolino versa il grano precotto e aggiungi un pizzico di sale. Schiaccia un po' il grano per renderlo uniforme e bagna con il latte. Poi unisci il burro e, volendo, un pezzetto di scorza di arancia e di limone. Porta a sfiorare il bollore, ci vorranno pochi minuti: aiutati con una forchetta a schiacciare il grano mentre cuoce e mescola costantemente. Una volta arrivato quasi a bollore, spegni e trasferisci in una pirofila bassa e larga per far raffreddare.

3. In una ciotola a parte setaccia la ricotta e aggiungi lo zucchero. Mescola fino a ottenere una consistenza morbida e fai riposare in frigo per un'ora. Trascorso il tempo recupera il composto di grano oramai freddo, elimina le scorze degli agrumi e trasferisci in una ciotola capiente. Aggiungi il cedro candito a cubetti, e mescola brevemente. Se vuoi puoi frullare per pochi secondi con un mixer a immersione, per ottenere un composto dalla consistenza non eccessivamente rustica. Nella ciotola con la ricotta e zucchero, unisci il miele, mescola e aggiungi il composto di grano, sempre mescolando per far incorporare. In un'altra ciotola rompi le uova e il tuorlo, e versa l'acqua di fiori di arancio. Unisci anche il latte, grattugia un po' di scorza di limone e d'arancia e mescola bene il tutto. Unisci questo composto alla crema di ricotta e grano in due o tre volte, continuando a mescolare.

4. Riprendi la frolla e suddividi in due parti una più grande dell'altra. Stendi la parte più grande con un mattarello su un piano leggermente infarinato fino a raggiungere uno spessore di circa 3 mm. Poi arrotola la pasta sul mattarello e srotolala in uno stampo svasato per pastiera da 20 cm (senza ungere né infarinare). Fai aderire bene al fondo e ai bordi, quindi elimina la pasta in eccesso passando il mattarello sui bordi e poi rifila i bordi con l'aiuto di un coltellino e bucherella la base con una forchetta. Versa la crema all'interno e sbatti delicatamente il ruoto sul piano per eliminare eventuali bolle d'aria. Tira la parte avanzata di impasto e realizza 7 strisciole spesse da 1 a 2 cm. Poni le prime 4 arrivando fino ad oltre il bordo della pastiera, in senso trasversale. Poi sopra le altre 3 per creare il reticolo, arrivando sempre al bordo del ruoto. Elimina quindi gli eccessi di frolla. Cuoci la pastiera in forno statico preriscaldato a 180°, per circa 50-55 minuti sul ripiano più basso del forno. A fine cottura sfornala e lasciala raffreddare prima di sformarla (o servirla nel ruoto direttamente). Spolverizzala con un po' di zucchero a velo al momento di servire.

indispensabili **IN CUCINA**



Spaziosa e funzionale

ARIETE

La nuova friggitrice ad aria doppia da 9L offre 11 programmi preimpostati e raggiunge i 200°, garantendo una cottura uniforme e risultati sempre leggeri, croccanti e gustosi. Perfetta per carne, pesce, verdure e tanto altro!

ariete.net



Elegante e professionale

KITCHEN AID

Con una solida struttura in metallo zincato e un'impugnatura ergonomica, la nuova planetaria KitchenAid Artisan da 4,8 L garantisce una miscelazione affidabile in ogni occasione. Alla resistenza unisce la bellezza degli accessori, eleganti, di qualità e facilissimi da pulire.

kitchenaid.it

strumenti UTILI

**Pratici e dal design esclusivo,
pensati per chi desidera stile
e raffinatezza anche in cucina**

a cura di Michela Sassi



Stile iconico

NESPRESSO

Per un'esperienza di gusto unica, la classica macchina Pixie della linea Original è disponibile in una nuova, irresistibile versione viola, insieme a una selezione esclusiva di accessori. Pratica e intuitiva, si adatta a qualsiasi arredamento, garantendo un caffè dal gusto sempre delizioso.

nespresso.com



Comoda e versatile

LE CREUSET

Con toni che variano dal celeste al verde chiaro a seconda della luce, Sea Salt è il nuovo colore primaverile lanciato dall'azienda Le Creuset. Una tonalità versatile e in grado di accompagnare qualsiasi palette cromatica. Disponibile nella più ampia varietà di prodotti in ghisa o gres vetrificato come cocotte, tegami, pirofile, tazze, ma anche accessori per la cucina e la mise en place.

lecreuset.it

La nostra SCUOLA di CUCINA



**Ludovica
Gargari**

**Resident Chef
GialloZafferano**

Resident Chef Creator di GialloZafferano, Ludovica si è diplomata presso l'ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

La sua è una cucina gustosa, semplice e anche sana. Nelle sue ricette la creatività incontra la tecnica.

1. Latte aromatizzato: il segreto della profondità di sapore. Scaldare il latte con baccello di vaniglia, scorza di agrumi o persino una stecca di cannella prima di unirlo agli altri ingredienti. Questo permette agli aromi di diffondersi meglio e rendere la crema più profumata.

2. Scegliere amidi al posto della farina: zero grumi garantiti e sarà anche gluten free! Che si usi amido di mais o di riso, setacciarlo prima di unirlo ai tuorli è fondamentale per evitare grumi. Se si usa la farina, attenzione a cuocere bene la crema per eliminare il retrogusto di crudo. Il procedimento corretto infatti è: setacciare gli amidi, unirli in una boule ai tuorli e allo zucchero e mescolare subito, poi versare latte o panna bollente e riportare sul fuoco.

3. Cottura perfetta: mescolare nel modo giusto. La crema va mescolata sempre nello stesso verso e con una frusta, evitando di inglobare aria. Appena la crema vela il cucchiaino e inizia ad addensarsi, togliere subito dal fuoco per evitare che impazzisca. Una volta pronta va spostata subito in un recipiente sterile e coperta con pellicola a contatto.

CREMA PASTICCERA

trucchi e consigli



IL TOCCO IN PIÙ

Per una crema più vellutata e ricca, sostituire una parte di latte con la panna fresca (es. 400 ml di latte + 100 ml di panna). Questo trucco la rende più morbida e adatta anche a dolci raffinati, come i bignè o le crostate moderne.

COLOMBA FAI DA TE

Ecco il dolce pasquale per eccellenza in una versione facile da fare in casa. Morbida e fondente, ha un gusto a sorpresa che conquista

 Preparazione
30 minuti

 Cottura
60 minuti

INGREDIENTI

farina 00 380 g - uova 3 - burro morbido 100 g - zucchero 200 g
- arancia 1 bio - limone 1 bio
- mandorle spellate 150 g
- scorza d'arancia candita 100 g a pezzi grossi - liquore alla mandorla o all'amaretto 60 ml
- lievito per dolci 1 bustina (16 g)
- latte 200 ml - granella di zucchero 50 g - sale





1 Prepara i canditi

Trita grossolanamente 50 g di mandorle e taglia a cubetti la scorza d'arancia candita. Spolverizzali con 30 g di farina e scuotili in un colino per eliminare quella in eccesso.



2 Monta il burro

Disponi il burro a pezzetti in una ciotola e montalo con la frusta elettrica insieme allo zucchero e un pizzico di sale finché sarà omogeneo. Sguscia le uova, separa i tuorli dagli albumi e unisci i primi al composto, uno per volta, sempre montando, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 Unisci la farina

Aggiungi al composto di burro le scorze del limone e dell'arancia grattugiate e il liquore alle mandorle. Incorpora poi la farina rimasta setacciata con il lievito, in 3-4 volte, alternandola al latte e versando a filo.



4 Monta gli albumi

Monta a neve soda gli albumi con 3 gocce di succo di limone e incorpora la massa al composto, poco per volta, mescolando con una spatola e con un movimento delicato dal basso verso l'altro.



6 Cuoci in forno

Distribuisce sul dolce le mandorle rimaste, spolverizza con la granella di zucchero e cuocilo in forno già caldo a 170° per circa 1 ora. Controlla la cottura, infilando uno stecchino al centro dell'impasto, che dovrà uscire pulito. Se necessario, prosegui la cottura ancora per 5 minuti. Estrai dal forno, lascia raffreddare completamente e, se possibile, fai riposare per 24 ore.

5 Versa nello stampo

Trasferisci il composto in uno stampo di carta usa e getta da 750 g a forma di colomba, stendendolo in modo uniforme nelle parti sagomate. Livella la superficie con una spatola umida e batti delicatamente lo stampo sul piano di lavoro, per assestare l'impasto ed eliminare eventuali vuoti d'aria.

DOLCETTI DI COLOMBA E CIOCCOLATO

**Un'idea golosa per dare
nuova vita agli avanzi delle feste
in modo creativo e irresistibile**

a cura di Giovanna Marradi,
foto di Maurizio Lodi

 Preparazione
50 minuti

 Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

colomba avanzata 200 g - uova 2 - latte
fresco intero 200 g - lievito vanigliato 1/2
cucchiaino - farina 00 30 g - rum 2 cucchiaini
(facoltativo) - avanzi di uova di cioccolato
al latte o fondente 80 g - zucchero a velo





① Prepara il composto

Sguscia le uova in una ciotola e unisci il latte, 2 cucchiaini di rum (se lo usi), la farina e il lievito setacciato attraverso un colino a maglie fitte. Amalgama con la frusta a mano, in modo da ottenere un composto fluido e omogeneo. Taglia la colomba avanzata a dadini di circa 2 cm di lato e aggiungila al composto di uova e latte.



② Mescola con una spatola

Riempi gli stampini. Lascia riposare il composto per almeno 15 minuti, in modo che i dadini di colomba assorbano il latte e le uova. Spezzetta 40 g di uova di cioccolato al latte o fondente. Taglia 4 fogli di carta da forno in misura, bagnali e strizzali. Fodera gli stampini con la carta forno. Disponi sul fondo di ciascuno stampino 1 cucchiaino di composto e premi leggermente con il dorso del cucchiaino.



③ Completa e cuoci

Suddividi metà del cioccolato spezzettato all'interno degli stampini. Copri il cioccolato con un altro cucchiaino di composto e premi delicatamente. Aggiungi il cioccolato spezzettato rimasto e termina con il composto di colomba rimasto. Cuoci i dolcetti in forno già caldo a 180° per circa 25-30 minuti. Lasciali raffreddare e sformali. Spolverizza i dolcetti con zucchero a velo setacciato attraverso il colino a maglie fitte e decorali con i pezzi di uova di cioccolato rimasti.



IL TOCCO IN PIÙ

Per un fine pasto ancora più goloso, prova ad accompagnare i tuoi dolcetti con un calice di Vin Santo o un liquore al caffè. Le loro note mielate e cremose si fonderanno perfettamente con la dolcezza della colomba.

Mordi & fuggi



1 Cestini di frolla ripieni di patate

Preparazione 40 min+rip
Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4

PER LA FROLLA farina 00 250 g - burro freddo 125 g - uovo 1 - zucchero 70 g - sale **PER IL RIPIENO** patate 400 g - burro 50 g - latte 100 ml - uovo 1, il tuorlo - sale - pepe - noce moscata

1. Per la frolla, versa la farina in una ciotola, aggiungi il burro freddo a pezzetti e lavora con le mani fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungi lo zucchero, un pizzico di sale e l'uovo, quindi impasta velocemente fino a ottenere una palla liscia ed elastica. Avvolgila nella pellicola trasparente e lasciala riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

2. Sbuccia le patate e tagliale a cubetti. Cuocile in abbondante acqua salata per 15-20 minuti, fino a quando non saranno morbide. Scolale, schiacciale con una forchetta o uno schiacciapatate e mettile in una ciotola. Aggiungi il burro, il latte caldo, un pizzico di sale, pepe e noce moscata e mescola fino a ottenere una crema morbida e omogenea.

3. Stendi la frolla con un matterello su un piano infarinato, fino a ottenere uno spessore di circa 3 mm. Rivesti degli stampini per tartellette con la frolla, facendola aderire bene ai bordi. Punzecchia il fondo con una forchetta e cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 12-15 minuti, fino a doratura. Sforna i cestini e lasciali raffreddare. Infine riempi con il composto di patate e livellalo bene. Spennella i bordi della frolla con il tuorlo e rimetti i cestini in forno per altri 5-7 minuti, finché il ripieno non sarà dorato. Servili caldi.

2 Fagottini con trevisana ricotta e noci

Preparazione 20 min
Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta sfoglia rettangolare 1 rotolo - ricotta fresca 200 g - trevisana 150 g - noci sgusciate 50 g - olio extravergine 1 cucchiaino - aglio 1 spicchio - uovo 1 - sale - pepe

1. Lava la trevisana e tagliala a striscioline sottili. In una padella, scalda un cucchiaino d'olio e aggiungi lo spicchio d'aglio tritato. Quando l'aglio inizia a dorarsi, aggiungi la trevisana e falla appassire a fuoco medio per circa 5 minuti, fino a quando sarà morbida ma non troppo secca. Metti la trevisana da parte e lasciala raffreddare.

2. Sbriciola le noci e mescolale in una ciotola con la ricotta fresca. Aggiungi un pizzico di sale e pepe, e mescola il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Una volta che la trevisana si è raffreddata, uniscila al composto di ricotta e noci, mescolando bene per amalgamare tutti gli ingredienti.

3. Stendi il rotolo di pasta sfoglia e taglialo in quadrati di circa 8 cm di lato. Al centro di ogni quadrato, metti un cucchiaino di ripieno e richiudi la pasta formando dei fagottini, sigillando bene i bordi con le dita o premendo con una forchetta. Spennella la superficie dei fagottini con l'uovo sbattuto, poi trasferiscili su una teglia foderata con carta da forno e cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti, finché non saranno dorati. Servili appena caldi.





3 Frittura di gamberi al riso soffiato

Preparazione 20 minuti Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 6

code di gamberi 600 g - **riso soffiato** 200 g - **farina 00** 75 g
- **amido di mais** 75 g - **scorza di limone** 20 g - **acqua frizzante** 150 cl - **olio di arachidi** - **sale**

PER LA CREMA **caprino** 100 g - **robiola** 100 g - **formaggio cremoso** 100 g - **avocado maturo** mezzo - **mandorle a filetti** 2 cucchiaini - **erba cipollina** 1 mazzetto - **zucchero** 15 g - **olio extravergine** - **succo di limone** - **sale** - **pepe**

1. Per la crema riunisci i formaggi in una ciotola, schiacciali o frullali, condisci con 2 cucchiaini d'olio e un cucchiaino di succo di limone e regola di sale. Pulisci l'avocado, taglialo a cubetti e uniscilo ai formaggi con le mandorle. Mescola, distribuisce il composto in 6 ciotoline e trasferiscile in frigorifero.

2. Sguscia i gamberi lasciando intatto la codina ed elimina il filo nero sul dorso. Prepara la pastella unendo in una ciotola la farina con l'amido di mais, aggiungi la scorza di limone grattugiata e l'acqua ghiacciata e mescola per renderla liscia e densa.

3. Passa le code di gambero prima nella pastella, poi nel riso soffiato, e friggile poche alla volta in abbondante olio di arachidi caldo. Sgocciolale su carta per fritti, quindi servile in un piattino, magari con un quadratino di cartapaglia. Accompagna con la crema di formaggi e avocado e, a piacere, verdure da pinzimonio.

4 Fagottini alle mele Fuji e culatello

Preparazione 10 min Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 6

mele Fuji 3 - **pasta sfoglia rettangolare** 3 rotoli - **culatello** 100 g (a fette sottili) - **zucchero di canna** 50 g - **arance** 1, il succo - **granella di nocciole** 50 g - **uova** 1 - **insalata mista** 180 g

1. Sbuccia le mele e riducile a cubetti. In un tegame antiaderente, versa lo zucchero, il succo d'arancia e scalda a fuoco molto basso 5 minuti. Poi, unisci le mele e falle ammorbidire 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Fai intiepidire la salsa ottenuta, unisci la granella di nocciole e mescola bene.

2. Stendi la pasta sfoglia e, con una rondella tagliapasta, ricava 6 quadrati di 15 cm di lato. Poi, al centro di ciascuno, adagia le fettine di culatello e la salsa di mela. Ripiega verso il centro i 4 angoli di ogni fagottino, poi spennellali con l'uovo sbattuto per favorirne la chiusura e chiudili facendo combaciare i bordi.

3. Adagia i fagottini su una placca foderata con carta da forno e spennella la superficie con l'uovo rimanente. Inforna in forno statico preriscaldato a 220° per circa 12 minuti (se utilizzi un forno ventilato a 200° per circa 8 minuti). Sforna, lascia intiepidire e servi i fagottini su un letto di insalata mista.



GRUPPO  MONDADORI

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

HANNO COLLABORATO A
QUESTO NUMERO
il team e la redazione di
GialloZafferano
Ilaria Busato
Valeria Ciccotti
Giovanni Castaldi
Aurora Cortopassi
Lulù Garagari
Luca Perego
Benedetta Rossi
Manuel Saraceno

COLLABORATORI
Elena Di Renzo
Marilena Bergamaschi
Michela Sassi
Giovanna Marradi

FOTO
Antonio Bagnano
Gianmarco Folcolini
Ciro Rota
Anna D'Acunzo

GRAFICA
Michela Burkhart
Federica Esti

**MONDADORI MEDIA S.P.A.
SEDE LEGALE**

Via Gian Battista Vico 42, Milano
DISTRIBUZIONE a cura di Press Di srl.

SERVIZIO ABBONAMENTI è possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: sito web: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 02 49572001; dall'estero tel.: +39 02 86896172. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; posta: scrivere all'indirizzo: Direct Channel SpA - Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.

SERVIZIO ARRETRATI/COLLEZIONISTI

tel. 045 8884400, email collez@mondadori.it
PUBBLICITÀ Mediamond S.p.A. - Viale Europa 44,
20093 Cologno Monzese tel. 02 21025259,
e-mail contatti@mediamond.it

Pubblicazione registrata al Tribunale di Milano n° 105
del 14/03/2017. Tutti i diritti riservati.
Stampa: Effe Printing Srl - Località Miole Le Campore -
Oricola (L'Aquila)



Il nostro impegno. Utilizziamo carta certificata PEFC ottenuta da cellulosa riciclata e da fonti controllate. La nostra scelta contribuisce a salvaguardare nel tempo l'integrità del patrimonio forestale nel mondo per le generazioni presenti e future.



8 Modi per...

cucinare le uova dall'antipasto al dolce. Fritte, lessate, al forno, sono sempre super golose

Subito pronto

Pic-nic di Pasquetta con pizza di scarola, frittata di maccheroni, strudel di mele

Domenica a tavola

Menu con i fiori eduli: piatti gustosi e appaganti per tutti i sensi

Dolci con la frolla

Pastiera, crostata, biscotti all'insegna della tradizione

... E TANTO ALTRO!



ricette
con le uova



Questo periodico è iscritto
alla Federazione Italiana
Editori Giornali ISSN 2532-3539

LA FRIGGITRICE AD ARIA ENTRA IN CASA TUA

FATTO IN CASA
da Benedetta



Con la **FRIGGITRICE** ad ARIA **FATTO IN CASA DA BENEDETTA** cucini dal primo al dolce con leggerezza.

Disponibile anche nella versione bianca

PER AVERLA, COMPRALA SUBITO QUI
shop.fattoincasadabenedetta.it

OPPURE NEI NEGOZI FISICI E ONLINE **KASANOVA®**



vip.coop



"PARADISO delle mele



Una seduzione dorata, elegante nella forma e dolce sul palato.
Golden Delicious: la Regina della Val Venosta.

COMPRA LE
NOSTRE MELE
ONLINE

